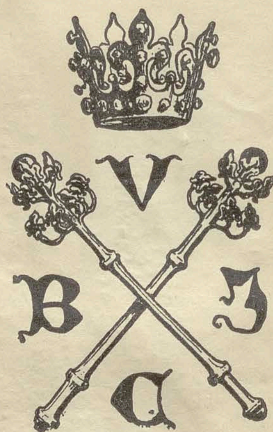

V
B
J
C

SEKRETA
NAYTAIEMNIEYSZE

w różnych

WIADOMOSCIACH i CIEKAWOSCIACH

dla pożytku

Gospodarzów, Malarzów, Ogrodników, Rybaków, i Kucharzow,

WYDANE

przez

X. F. J. Kulczyckiego Missyonarza Horod: Fundacyi Ritus Greci.

Za Pozwolniem.





w WARSZAWIE 1797.

Nakładem Michała Grölla.



WIADOMOSCI Y SEKRETA GOSPODARSKIE

o Zbożach wszystkich, iak ie od Wołków i Ptastwa, konserwować można w Polu.

Kto chce, żeby mu Wołki niepsuły zboża, i ptastwo nie ziadało w polu, niech nalmaruie łopatę do wiania czostkiem. Lubo w wielkim mieście żadnego dnia nie trudno o żywności, iednak bardzo wiele zawisło na czasie, ponieważ one często połowę taniey dostać można, zamiast że potym one czasem tyle drugie drożey płacić trzeba. Jednak rostropnego Gospodarza rzecz iest nie tylko na cenę żywności uważać, ale też o tym myślić, aby one długo, i bez szkody

konſerwować, co w goſpodarſtwie nie tylko pożyteczne, ale też potrzebne ieſt.

Zaczym w tych wiadomościach podamy wſzelkie ſpoſoby prowadzenia goſpodarſtwa porządnego, i iak naypożyteczniey ſzego. Zaczynamy więc.

OD KUPOWANIA
Sypania, i Konſerwowania Żyta.

O tym naypierwiey mòwić będziemy, gdy one między wſzyſtkiemi zbożami względem powſzechney potrzeby naypryncypalnieyſze ieſt, albowiem z niego chleb ordynarny, poſpolicie żytny nazwany, piecze ſię. Kto gruntòw żadnych nie ma na ſianie żyta, ten muſi czaſu dopilnować, w ktòrym tanno one kupić może.

Czy żyto dobre ieſt, poznać można z tego, kiedy ziarna wielkie, i wcale ſuche ſą.

Szpichlerze powinny bydź iak naylepiey opatrzone;

Trzeba oſobliwie uważać na to, aby tarcice dobrze zbijane były, żeby żyto nie ſypało ſię przez ſzpary, przez co nie tylko ſzkoda, ale też myſzy do niego przyidą. Temu zabiegaiąc, trzeba zrobić maſſę z prochu

chu od węgiel, i żelaza, to zmieſzać z krwią od wołu, i wſypać ſzkła tłuczonego, i takową maſſą wſzyſtkie ſzpary zaſmarować.

Chcąc żyto kilka lat konſerwować przed robactwem, trzeba.

1*mo*. Szpichlerze, na które ma bydź ſypane czyſto wymieść, ſzpary wyżey wyrażoną maſſą wſzędzie zaſmarować, i wſzyſtkie dziury dobrze zabić, aby ſzczury, i myſzy ſzkody nie robiły; Drzwi także należycie opatrzyć, na co naylepſzy ſpoſób ten. Wziąść wody, wſypać w nią piołunu, entianu, i naſienie nazwane pchłe, zmieſzać to z żółcią od wołu, i takową maſſą gorącą drzwi poſmarować,

2*do*. Trzeba okna opatrzyć kratami żelaznemi bardzo ciaſnemi, lub też kratami z ſzpagatu zrobionemi, aby gołębie i inne ptaſtwa przeciſnąć ſię nie mogły, te kraty iednak tak trzeba zrobić, aby one kiedy ſię podoba wyiąć można. To uczyniwſzy trzeba,

3*tio*. Żyto ſypać kiedy ſuche ieſt, co łatwo poznać można z tego: zgryść iedno lub więcey ziarn, ieżeli twarde ieſt, i że ſię nie ſepi między zębami, lub też wziąść żyta tyle ile ſię zmieści między pięciu palcami, trzyć one obydwoma rękami, ieżeli ſię nie przy-

lepi,

lepi, ale właſnie trzeſzczy, w tedy zapewnie wcale ſuche ieſt.

4to. Trzeba żyto, przed ſypaniem, albo przynaymniey w tedy, kiedy iuż kilka lat leżało, od kurzawy czyścić, przez co tym dłużey ſię konſerwuie, i robactwo do niego nie tak łatwo przyſtąpi.

5to. Aby nieſtęchło, trzeba one przynaymniey co cztery Niedziele łopatą przerzucać.

6to. Na to uważać, aby podczas wielkich upałów okienice przyłożyć, ponieważ w tedy robactwa różnego naywięcey ſię pokazuie, i żyto gęſto na kupie leżące łatwo ſię ſpali przez gorącość do Szpichlerza wbijaiącą a tym więcey robactwa ſię w nim znaydzie. Kiedy zaś czas troche chłodny ieſt w tedy można.

7mo. Kraty wyżey opiſane przyſtawić, aby przez nie wiatr przechodził, kurzawę wypędzał, i zboże od ſtęchłizny konſerwował.

Kiedy kto zaś, nie ma bardzo wiele żyta, lub też tylko tyle nakupił, ile w małym goſpodarſtwie ſwoim potrzebuie, w tedy może one w beczki ſypać, iednak nie pełno, aby mieyſce miało, i nie zatęchło, tudzież muſi przynaymniey co cztery Niedziele beczki tam i ſam taczać, co dla tego potrzebne ieſt, aby ſię żyto mocno mieſzało i przeruſzało. Trzeba iednak więdzieć, że nie można

żna żyto świeżo młucone, w beczki ſypać, ale muſi przynaymniey przez rok na gòrze iakiey leżeć, gdzie wiatr dochodzi, aby ſię pierwey dobrze wyſuſzyło.

o MĄCE.

Różnych Owocach i Warzywie.

Kto tę ſpoſobność ma, iż ſię w rò̇żnych żywnościach uprowiantować, onych doſyć nakupić, i konſerwować może, ten zapewnie znaczny z tego pożytek ma, i barwnie znaczny z tego pożytek ma, i bardzo wiele ochrania, iednak powinien na to uważać.

1*mo*. W czym ſię uprowiantować chcę? i czy ſię też to trzymać będzie?

2*do*. W którym czaſie to i owo kupić ma?

3*tio*. Jakim ſpoſobem te żywności konſerwować, aby ſię nie pſuły? albowiem ieżeli w iednym z tych trzech przeſtrog pobłądzi, zyſk przepada i ſzkoda pewna. Przyſpoſabiaiąc ſię w takie rzeczy, które ſię nie długo trzymaią, przymuſzony ieſt one wnet konſumować, albo ſię zepſuią, zaśmiardną, i zgniią; kupuiąc żywności w tedy kiedy drogie ſą, to także źle, ponieważ częſto cena onych wnet upada; więc zamiaſt że myślał,

iż

iż mu taniey przyidą, niż innym, muſi owſzem one drogo i z ſzkodą konſumować, nie wſpominaiąc tu ſtraty którą ponoſi, kiedy żywności choć w dobrym czaſie i tanno kupione, nie konſerwuie należycie, i w mieyſcach na to umyślnie, i z pilnością przyſpoſobionych; Zaczym my tym, którzy ieſzcze takowych rzeczy nie ſą wiadomi, ſpoſoby do tego i doſtateczną informacyą podamy, a nayprzòd mówić będziemy,

O MĄCE.

Mąka troiſta ieſt; Jedna z żyta mielona, z którey poſpolicie chleb ordynarny nazwany żytny pieką; Druga pſzenna mąka, którą używaią do ciaſt i do potraw; Trzecia ieſt to krochmal, którą wcale nie mielą, i do różnych rzeczy zdatna ieſt.

Mąka mielona z zboża przytęchłego lub iak ſpleśniałe pachnącego, tak też i z takiego które w mokrych latach ſię urodziło, albo na wilgoci leżało, taka mąka nie konſerwuie ſią tak długo iak mielona z zboża ſypanego w gorących i ſuchych latach; Trzeba i to wiedzieć, iż żyto, i pſzenica, które maią ziarna pełne, i twarde, więcey daią, niż te które takowe przymioty nie maią.

Mąka

Mąka mielona w Marcu i w Listopadzie konserwuie się przez kilka lat, osobliwie ta która w tych dwòch miesiącach naybliżey po pełni robiona iest. Trzeba także one wprzódy dobrze suszyć, kiedy iey nie bardzo wiele kto sobie przysposobił, to może ią suszyć w nieckach przed ciepłym piecem lub na słońcu, i często przemieszać, aby się nie kleiła. Jeżeli iey zaś bardzo wiele iest, to można ią na czystey gòrze tarcicami wyłożoney rozłożyć, i często łopatą przemieszać, niż ma bydź schowana, dla tego aby niesięchła. Można ią chować w skrzyniach, albo ieszcze lepiey w beczki sypać, i mocno ubijać, trzeba ią iednak, tak iak i tamtą na suchym mieyscu trzymać, aby się nie kleiła, i aby się robactwo w niey nie robiło. Temu tym sposobem zabiedz można; wziąść soli i kminku, iednego tyle iak i drugiego, utłuc to, namoczyć białkiem od iayka, gałki z tego zrobić, i tu i tam w mąkę włożyć. Naylepiey, kiedy kto co rok tego dogląda, i iak prędko miarkuie, że się robactwo wznęca, tak musi zaraz mąkę przesiać, i potym na nowo w beczki ubijać.

o KROCHMALU.

Ten nie mielą, tylko pszenicę grubo szrotuią i wody naleią, w którey przez kilka dni moknie,

moknie, mieſzaią go często, i ta woda zrobi się tak biała iak mleko, dopiero przecadzaią tę wodę przez płótno, na którym się wszystko gęste zostaie, te suszą i to iest krochmal.

o MĄCE

Owsianey.

Oprócz tu wyrażonych gatunków mąk, iest też ieszcze mąka owsiana, która bardzo zdrowa iest, i papki lub supy z niey robione służą bardzo tym, którzy na kaszel, suchoty, i na różne febry choruią.

o RYZU.

Kto ryż, dobrego gatunku chce kupić, musi uważać, żeby ziarna duże i grube, tudzież twarde, smaku wcale słodkiego, nie zaś kwaśne, albo stęchłe, lecz bardzo białe były. Kto go bardzo wiele na konserwowanie kupuie, musi go dobrze suszyć, a potym w suchym mieścu trzymać, albowiem na wilgotnym wnet przyimuie ztęchliznę.

o MANNIE.

Jest to malutke i białe nasienie od pewnego gatunku trawy nazwaney mannową,

poniewaź

ponieważ mniemanie pospólstwa to iest, iż to nasienie z rana razem z rosą, tak iak manna na puszczy Izraelskiey z Nieba zpada. Takowe mniemanie ztąd pochodzi, że to nasienie w żadnym inszym czasie, tylko iedynie z rana znaleść można, i dla tego trzeba ieszcze przed wschodem słońca pòyść, i rusząiąc te trawe mannową na chustę, zbierać nasienie, które z niey spada. Jak prędko słońce wschodzi, tak się owe iak mówią zamknięcia, w których się to nasienie na trawie znayduie, otwieraią, i nasienie samo z siebie wypada, tak, że potym nic nie można znaleść, bo od słońca zniknie. Rośnie w Polszcze, w Czechach i w Szląsku, i w Brandeburskich Kraiach. Chcąc one chować na konserwowanie, trzeba często przemieszać, i w takim mieyscu trzymać, gdzie wiatr przechodzi, aby nie zatęchło.

o JĘCZMIENIU.

Gotowany bardzo zdrowy dla tych, którzy na suchoty, na kaszel i na womity choruią; Od rznięcia bardzo pomaga, ugotowawszy go w wodzie, włożyć w chustę iaką i okładać nim żołądek. Suszony można konserwować przez kilka lat.

o GROCHU.

Tego trzy gatunki ſię znayduią.

1*mo*. Groch cukrowy, który nie tylko świeżo ieść, ale też ſuſzyć można, a w tedy czernieie.

2*do*. Ranny groch, ktòry delikatnieyſzy i mnieyſzy od proſtego ieſt, dla tego też ſurowy, i gotowany, miękſzy ieſt od proſtego.

3*tio*. Proſty groch polowy troche więkſzy niż pierwſze dwa gatunki, ale też twardſzy i świeży gotowany nie bardzo ſmaczny, dla tego też naywięcey ſuſzony ſię ie. Trzeba wiedzieć, iż groch, choć ſię przez trzy lata i więcey trzyma, iednak, iak prędko iuż ſtarſzy niż rok, w tedy gò ciężko ugotować miękko, i iuż ſmaku nie ma.

o SZOCEWICY.

Z Szocewicą tak iak z grochem; albowiem kiedy ſtara ieſt, to bardzo twarda i ciężko ią ugotować miękko; dla tego kupuiąc ſzocewice trzeba patrzyć takiey, ktòra iaſnego koloru ieſt, nie zaś czerwoney, bo ta zwyczaynie ſtara, i ſmaku nie ma.

NIE-

NIEKTORE CIEKAWOSCI OGRODOWE.

o Polewaniu Warzywa Ogrodowego.

Trzeba dyſtyngcyą czynić między polewaniem i pokrapianiem; polewać trzeba mocno, aby ſlance, kiedy iuż ſzóſty liſt doſtały, i cokolwiek podroſly, podczas ſuchych czaſów przez to wilgoci nabrać, i lepiey roſnąć mogły; Pokrapiać zaś mało trzeba, i pomału, przez co mſzyce z warzywa wyginą. Naylepſzy czas na polewanie w lecie ieſt z rana, albo wieczorem, w ieſieni zaraz po południu, a to dla tego, że polewanie w ſamo południe, i podczas wielkiego upału, mało co pomoże fruktom, i warzywu, owſzem przy ſlońcu ta wilgoć bardzo prędko wyſycha, a niektóre warzywo, przez to żółknieie, i pſuie ſię.

Do polewania woda naylepſza deſzczowa, albo z rzeki wzięta; Studniowa woda muſi przynaymniey 24. godziny wprzódy w beczce

czce stać, chcąc ią naprawić, można kawałki zdechliny w rzucić, które prędko w niey gniją.

Specyfikacya Latoroślów, Drzew i Krzewin cień sprawuiących któremi obsadzać można Altanki, Ulice i chłodników w Ogrodzie.

Latorośle, zioła, krzewiny &c: ktòremi obsadzić można altanki w ogrodzie, rozmaitego rodzaiu są; niektóre iednoroczne, drugie zaś kilka lat trwaiące, iedne nic więcey tylko cień sprawuiące, drugie, z których to kwiaty, to frukta mieć można.

Między iednorocznemi, to iest takiemi, ktòre tylko rok trwaią, po którym znowu nowe sadzić trzeba, znayduią się następuiące. *Convolvulus* różnego koloru, osobliwie, *Convolvulus hederaceus* z czerwonym i niebieskim kwiatem, między którym drudzy na obsadzenie altanek mieszaią *Tropæolum majus*, to iest *Nasturtium Indicum*, albo Rzeżuchę Indyiskie, i inne zioła w górę idące, a to dla ukontentowania oka przez rozmaite kolory kwiatów u tych ziół.

Fazola, bòb Włoski w górą idący różnego gatunku, w kwiacie, i w nasieniu, a osobliwie do tego służy bób wielki Arabski nazwany, srokatego, czarnego, i białego koloru,

loru, tudzież bób Syberyiski, biało i czerwono nakrapiany i inny; Można też między ten bób mieszać rożne gatunki grochu w gòrę idącego.

Cucurbita, bania różnego gatunku. Widziałem całe ulice ogrodowe z arkadami obkręcanemi temi baniami, ktòre do iedzenia są, tudzież baniami nazwanemi flaszowemi, pałką Herkulesową wraz z innemi ziołami w gòrę idącemi.

Jednak cień z tych wszystkich latoroślów iednorocznych pochodzący nie długo trwa, i praca na to łożona nie nadgradza się należycie przez frukta, które z nich dostać można. Więc drugi gatunek onych, to iest te, ktòre przez wiele lat trwaią, słusznie powinny mieć preferencyą przed pierwszemi.

Chcąc tedy takowemi latoroślami &c: altanki i ulice w ogrodzie obsadzić, dependuie od upodobania, czy sobie kto chce obrać takie, ktòre tylko cień sprawuią czyli też razem i te z których mieć może kwiaty i frukta.

1*mo*. Do tych, ktòre tylko cień dać maią, służą rożne drzewa leśne, iako to:

(*a*) Te ktòre tylko w lecie zielone są.

Caspinus Betulus, Grabina.
Fagus Sylvatica, Buk.
Vinus Campestris, Wiąz.

Acer

Acer Pseudo Platanus, Jawor.
Acer Platanoides, Jawor spiczasty.
Acer Campestre, Klon.
Betula albo Brzoza.
Betula alnus, Olsza.
Tilia Europæa, Lipa.

Między temi Grabina i Lipa preferencyą maią z rożnych przyczyn; albowiem na wszystkich gruntach, choć na podłych dobrze rosną, lubo grunt przy obsadzeniu altanki lub ulicy łatwo naprawić można; są też trwałe, na cień dobre, i trzymaiąc one zaraz z początku, i potym w należytey konserwacyi przez obcinanie, zapewne gałęzie iedna w drugą tak rosnąć, i wiązać się będą, że się naturalnie, iak umyślnie splecione wydadzą; Dołożywszy cokolwiek pracy, można z nich porobić ulice z arkadami wysokie, i szerokie, które iak się w kupę zrosną, i zwiążą, trzymać się będą przeciwko naywiększym wichrom, bez słupów, łatów i obręczów, których utrzymanie w dalszym czasie bardzo wiele kosztuie.

Jawor tak ordynarny, iako i spiczasty, który przez swoie duże liście wielki cień daie, może bydź policzony między wyżey wyrażone dwa gatunki, i sam ieden używany.

Kwiat lipowy bardzo dobry iest dla pszczołów. Do

Do wyżey wyrażonych przydać ieszcze można następuiące. *Celastrus scandens*, Hordowid. Ten nie bardzo wysoko idzie w górę; obwija się mocno o drugie drzewa z krzewiny, sam rośnie, a one przytłumia. Więc trzeba go samego, nie zaś przy inszym drzewie sadzić.

Manispermum canadense, ma wielkie liście do tarczy podobne, rośnie bardzo prędko, i wielki cień daie.

Ptilia trifoliata, dobra na obsadzenie szpalerów, pięknie się wydaie, ale zapach od liści bardzo zły.

Rhamnus Catartilus, Bodlak czy Szakłak.
Ligustrum vulgare, Ligustr.

(*b*) W lecie i w zimie zielone, iako to:
Hedera, Bluszcz.
Hedera quinque folia, Bluszcz Amerykański z pięcią liściami.
Thuia occidentalis.
Sabina.

O tych tu wyrażonych gatunkach czytałem, że obsadziwszy onemi altanki, bardzo pięknie się wydaią, ale że niemożna w takich altankach bardzo długo bawić, a to dla okrutnego zapachu, który głowy bolénie sprawuie; Liście *Thuiae occidentalis*, także przykry zapach maią.

2*do.* Do tych latoroślów &c: z których kwiat bywa i na obſadzenie altanki, &c: ſię zdaią należą.

Lonicera Periclimenum, Lilia leśna.

Lonicera caprifolium, Powoy wonny.

Obydwa gatunki dla pięknie pachnącego kwiatu, bardzo miłe ſą, idą bardzo w górę, ale na dole rzednieią, bąki ſiadaią bardzo na nich, ale można one ſiarką odpędzić.

Bignonia radicans, idzie w górę iak bluſzcz, ma piękne zielone liście, i wielki śliczny kwiat, koloru ſzkarłatowego z długiemi rurkami, dla czego w Anglii nazywaią kwiat Trębacki, idzie bardzo w górę, a na dole rzednieie, więc trzeba onę ſadzić między drugie takowegoż prawie gatunku, ale mnieyſze, i nierosnące tak wyſoko iako to:

Clematis Hamula.

Clematis Vitalba.

Clematis Viticella.

Pierwſze dwa gatunki dziko roſną, trzeci zaś w ogrodach. Można niemi ſzpalery obſadzić, gęſto roſną, i bardzo w górę idą. Oſtatnie z tych trzech ma piękny kwiat niebieſki.

Lycium Barbarum, kolące, i nie kolące, ieſt to krzewina doſyć wyſoko i prędko roſnąca, a niezbyt gęſto w górę idąca, kwiat ma czerwony bardzo śliczny.

Syringa

Syringa vulgaris, Bez Turecki większy.
Syringa Perſica, Bez Turecki mnieyſzy.
Philadelphus coronarius, biały Jaśmin.

Wſzyſtkie te trzy gatunki bardzo znaiome ſą i naypoſpolitſze do obſadzenia altanek, ale na dole wnet zrzednieią, więc trzeba między niemi inne ſadzić krzewiny. Bez Turecki różny ieſt, błękitny, biały, czerwony; Można na iednym latoroślu wſzyſtkie te trzy gatunki ſżczepić; Chmieliny trzeba mocno obwijać, i w Sierpniu one obrzynać.

Viburnum opulus variet. Opulus flore globoſa, Drzewo śniegowe, bywa także poſpolicie używane do obſadzenia altanek, ale zapach od kwiatu przykry ieſt, i robactwo mocno ſiada na nim.

Sambucus nigra, Bez ordynarny. Ta krzewina tak znaioma bywa, poſpolicie używana do altanek, ponieważ cień ſprawuie, ale zapach od kwiatu, który iedni lubią, a drudzy cierpieć nie mogą, w ſamey rzeczy ſzkodliwy ieſt.

Robinia Caragana, Acaccia Sibirica, Groch Syberyiſki, rośnie bardzo prędko i gęſto; liście śliczno zieloność maią, i kwiat żółty, którego moc po między liściami powychodzi, bardzo pięknie wygląda; Między wſzyſtkiemi krzewinami, które używane bywaią do obſadzenia altanek, i ulic ogrodo-

 wych,

wych, groch ten Syberyiſki ſprawiedliwie naypierwſze mieyſce mieć może.

Celtis Auſtralis, Obroſtnica. Kwiat nie bardzo pozorny, drzewo bardzo dobre na obręcze do beczek, które długo trwaią; Ta obroſtnica trzyma przez całą zimę.

3tio. Krzewiny kolące, naſtępuiące ſą:

Roſa minor, *vulgo majalis*, Róża cukrowa.

Roſa villoſa, Jabłko raiowe.

Pierwſza ktòra ſię też nazywa Ròża maiowa, ponieważ prędzey niż inſze, to ieſt iuż w Maju kwitnie, bardzo dobra krzewina ieſt na krzaki, ktòre ſię obrzynaią; bo ſię ſama obwija o drugie krzewiny, tak że nie można przeyrzeć przez takowe krzaki; wraz z drugiemi krzewinami, zdatna też ieſt na obſadzenie altanek.

4to. Latorośle, które dla fruktów ſwoich używane bywaią do obſadzenia altanek, naſtępuiące ſą:

Vitis, latorośl winna. To obſadzaią ſię ſzpalery, ale tylko na letniey ſtronie; okręcaią ſię też nią ulice ogrodowe z arkadami, ale ulice trzeba tak założyć aby ſłońce ze wſzyſtkich ſtron dochodziło latorośl i wiatr onę przewiewał; powinna bydź ſadzona na gruncie, ktòry ani tłuſtości, ani wilgoci zbyteczney w ſobie nie ma, tudzież gęſto

iedna

iedna przy drugiey; Nie trzeba iey dać rosnąć zbytecznie w gałęzie, albowiem ieden gatunek oney więcey, drugi mniey, każdy podług swey natury rośnie w gałęzie, do pierwszego gatunku należą te, których frukta późno przychodzą do dóyrzałości, więc trzeba na osadzenie takie obrać, u których grono wcześnie dòyrzałe bywa, tudzież ieżeli latorośle takòwe stare albo cienkie są, one w cześnie to iest zaraz po zbieraniu grona w iesień obrzynać, i należyte około nich mieć staranie inaczey nie będziesz z nich nie więcey miał, tylko drzewko i liście, a grona bardzo małe i nie dòyzrzałe, i całe obsadzenie szpalerów, albo ulice, na nie się nie zdało, bo wszystko trzeba odięć i ściany gołe zostawić.

Morus nigra, & alba, Morwa czarna i biała, z tey ostatniey znayduią się porobione szpalery w Warszawie; z pierwszey frukt bardzò zdrowy, i smaczny, a z drugiey liście niezmierny pożytek czynią, uważaiąc na to, iakim sposobem iedwab się robi.

Prunus Armeniaca, Morela.
Amigdalus Persica, Brzoskwinia.
Cerasus, Wiśnia.
Cornus, Deren.
Prunus, Sliwka.
Corilus Sylvestris, Leszczyna.

Corilus

Corilus sativa fructu oblonga, Orzech Turecki.

Wſzyſtkie te drzewka owocne, i krzewiny można używać na obſadzenie ſzpalerów, i ulic z arkadami, ale nie trzeba one zbyt daleko od ſamey altanki, i nie nazbyt gęſto ſadzić.

---

o ZAŁOZENIU OGRODU

Ekonomicznego.

Pewna rzecz, iż Ekonomika po wielu mieyſcach, i z bardzo wielu okoliczności wielkiey potrzebuie poprawy, niedbałość ludzka winna temu ieſt, że takowa poprawa nie naſtępuie; Chwalebnaby więc rzecz była, żeby dyſtyngwowani i uczeni Goſpodarze wſzelkiemi ſię ſiłami przykładali do takowey poprawy ekonomiki większey, i goſpodarſtwa ogrodowego. Szwecya dała nam przykład dobry, uznany pożytek ztąd pochodzący, ale ledwie po kilku mieyſcach naśladowany; przynaymniey w Polſzcze niemamy ieſzcze żadnego Towarzyſtwa Ekonomicznego,

nomicznego, w ktòrymby dyſtyngwowani uczeni, i praktyki doznani goſpodarze wſpòlnemi ſiłami ſię ſtarali o rozkrzewienie nauki goſpodarſkiey Kraiowi tak potrzebney, i pożyteczney. Chcąc tedy wynaleść prawy w ekonomice, trzeba one wprzódy przez ròżne próby doświadczyć; naylepſzy ſpoſób na to ieſt założenie ogrodu ekonomicznego, ktòre iednak naſtępuiące wyciąga uwagi.

Takowy ogrod niepowinien bydź kunſztownie założony, drzewa, krzaki, &c: niepotrzebne ſą w nim, a przynaymniey muſzą mieć oſobliwe ſwoie mieyſce, ktòreby nazwać można ogrodem ekonomicznym na drzewka; Jednak dla założenia porządnych kwaterów trzeba, aby Dozorca nad takim ogrodem ròżne zioła goſpodarſkie w nim po flancował, iako to: Dzięcielnicę, Szałwiią, Lawandę, Szpikanardę, i inne pożyteczne zioła.

Wſzyſtkie kwatery powinny bydź założone w kwadrat, nie zaś w tryanguł, gdy te bardzo wiele gruntu pſuią, tu zaś wſzyſtko ma bydź robione na pożytek.

W takowym ekonomicznym ogrodzie na drzewka, można ſadzić ròżne cudzoziemſkie drzewka, krzewiny, tudzież porobić krzaki i ſzpalery z latoroślów wyżey wyrażonych.

Kwatery

Kwatery trzeba tak podzielić, aby na niektórych różne zboża gospodarskie, na drugich zioła i trawy dla bydlęcia, na inszych zaś zioła lekarskie, krzewiny, i cudze drzewka sadzone i flancowane bydź mogły.

Założyć po różnych mieyscach szkoły na drzewka owocne, i leśne.

Ponieważ tyle latoroślów, i krzewin iest, które cieniu potrzebuią, trzeba się więc starać, onym takowy podać przez postawienie domostw, albo ścian.

Jeżeli około takowego ogrodu mur, albo parkan iest, w tedy można porobić szpalery z drzewek owocnych, lub innych.

Potrzebne tu iest rozdzielenie ziemi na różne gatunki, aby potym wiedzieć można, który grunt na te lub tamto warzywo zdatny iest, i gospodarzów innych w tym informować.

Różne owe gatunki warzywa, latoroślów, krzewin &c: nie można tu przepisać, ponieważ obieranie onych na takowy koniec dependuie od woli, i upodobania Possessora. Wreszcie można łatwo poznać; iż założenie takowego ogrodu nie tylko bardzo pożyteczne, ale też z ukontentowaniem złączone iest. Okolice tuteysze z różnych przyczyn wielką w tym przed niemi maią preferencyą, że na takowe założenie zdatneby były. SPO-

SPOSOB

Konſerwowania i ſuſzenia różnych fruktów przez całą zimę.

Jabłka i Gruſzki iak konſerwować przez długi czas, aby zawſze świeże były.

Trzeba one z drzew zbierać podczas pięknych i ſuchych dni, a potym konopią lub lnem obwiać, iednak na to uważać, aby iedno drugiego ſię nie przytknęło; Dopiero pakować, w beczki lub w ſkrzynie i poſtawić na ſuchym mieyſcu, gdzie mròz dòyść nie może.

Można one też konſerwować w ſłomie na gòrze, lub w izbie, gdzie wilgoci nie maſz, albo też w piwnicy, żeby tylko od mrozu beſpieczne były.

Jabłka i Gruſzki, iak ich ſuſzyć należy.

Chcąc jabłka i gruſzki ſuſzyć, trzeba one nie łupione na cztery cząſtki porozkraiać, albo kiedy mało, to tylko na połowę, a potym one albo w piecu, albo też na ſitach na piecu poſtawionych przy temperowanym cieple ſuſzyć; Nie trzeba zaś wſzyſtko gęſto na kupie ſypać, ale dobrze rozłożyć, aby ciepło wſzędzie doſzło, i frukta nie zmiękneły, zkwaśniały i zgniły. Chcąc zaś wielkie i

ſłodkie

słodkie jabłka i gruszki suszyć, trzeba one łupić na połowę, albo na cztery cząstki, iak się podoba porozkrawać środki, gdzie ziarna są, wyrznąć, dopiero te frukta w cukrze smażyć, potym przy temperowanym cieple suszyć, cukrem posypać, i schować.

o *Konserwowaniu Pigwów.*

Te można tym samym sposobem konserwować, co jabłka i gruszki, od których iednak trzeba one, bardzo daleko trzymać, ponieważ zapach mocny od pigwów bardzo szkodzi jabłkom i gruszkom; nie można też one chować w izbie, gdzie winogrona powieszone są, albo leżą, ponieważ pigwy przed czasem gniją od zapachu, który winogrona z siebie daią i który onym wcale przykrym iest. Jednak się pigwy naylepiey konserwuią, trzymaiąc ie w sieczce.

Sposób suszenia Pigwów.

Łupić one, wyrznąć środki gdzie ziarna są, porozkrawać w kawałki grubości małego palca, i suszyć.

o Konserwowaniu Winogronów.

Powiązać one na nitce po iednemu lub po dwóch, i powiesić w izbie suchey, gdzie mróz dóyść nie może.

Pewny sławny ogrodnik w Hollandyi podaie sposób ieszcze lepszy na to, to iest; wziąść beczkę, lub skrzynię, wysypać dno piaskiem suchym i ciepłym, obłożyć liściami winnemi suchemi, dopiero kłaść winogrona, te przykryć liściami temi samemi, i obsypać piaskiem na palec wysokości, i tak sobie postępować, aż beczka lub skrzynia napełniona będzie, a potym postawić na mieyscu suchym, bespiecznym od mrozu.

Sposób konserwowania Wisień.

Włożyć one w naczynie dobrze opatrzone, aby woda nie doszła, wpuścić do studni i tam pod wodą one konserwować, gdzie się przez całą zimę trzymać będą.

Sposób konserwowania Lubaszków.

Lubaszki konserwuią się tym sposobem co i wiśnie.

Sposób

Sposób konserwowania Sliwek.

Zdiąć delikatnie z ogonkiem z gałęzi, palcami nie dotykaiąć się samey śliwki, dla tego, by barwy nie obetrzeć, a tak szpagat rozciągnąć kształtem sznura co chusty wieszaią i po dwie do kupy niteczką związawszy, iedno od drugiey o podal wieszać w mieyscu nie wilgotnym, ani też zimnym, do samey wiosny tym samym sposobem tak iakby z drzewa świeżą urwał, dochowa. Tym samym sposobem i wiśnie konserwować można, co i śliwki.

Item. Sliwki mogą bydź konserwowane, podobnie iako i wiśnie o których wyżey wyraziłem; Z tą iednak kondycyą, aby naczynie u dołu i z góry liściami suchemi tegoż gatunku wysłane i przykryte było.

Sposób suszenia Sliwek.

Na to troisty sposób iest; Trzeba nayprzód wiedzieć, iż dla nich temperowane ciepło bydź musi, inaczey pękaią i z sokiem naylepsza essencya wychodzi, nawet tak się mocno zmarszczą, że z naypięknieyszych śliwek zrobią się wcale małe, i zeschną. Pierwszy sposòb iest ten; Suszyć one, tak iak samo przez się są, w piecu, lub suszarni,

ale

ale nie trzeba one na ∫ita kłaść, ponieważ ∫ię przylepiaią, p∫uią, i ∫ok z nich wychodzi, dla tego lepiey one na de∫zczkach po ∫tronach przybitych porozkładać, aby przewracaiąc one, nie po∫padały. Drugi ∫po∫ób taki∫z łupić śliwki, na boku tak mało dziurkę zrobić, żeby pe∫tkę wyięć można, i ∫pła∫zczyć troche śliwki, potym pokłaść one na de∫zkach, i ∫u∫zyć przy wolnym ciepłe; dopiero włożyć w beczułkę, lub w pudło, wrzuciw∫zy tam i ∫iam liści bobkowych, przykryć de∫zczułką, i na wierzchu kamień położyć, aby dobrze w kupie ∫to∫iały. Te tym ∫po∫obem ∫u∫zone śliwki nazywaią ∫ię prunele; można też w obłupione śliwki na mieyscu wyiętey pe∫tki, włożyć obłupione migdały, lub orzechy, one pomału ∫u∫zyć, i tak kon∫erwować iak prunele. Trzeci ∫po∫òb ∫u∫zenia śliwek ten ie∫t; wziąść one, albo tak iak ∫ame przez ∫ię ∫ą, albo też obłupiw∫zy wcale rozkroić, lub też tylko tak, aby obiedwie połówki, iedna przy drugiey wi∫iały przekłoć one drewnianym rożenkiem, i tyle tego założyć, ile ∫ię na rożenku zmieści, po∫ypać anyżem i ∫u∫zyć.

Sposób suszenia Wisień, i Lubaszków.

Te się tym samym sposobem suszą co i śliwki, i zażywaią się tak do gotowania, iako i do lekarstw.

Sposób kwaszenia Lubaszek.

Wziąść lubaszki wczesne, po odrzynać koniuszki i włożyć ie w naczynie szklanne od konfitur, lub w tygiel, a to tym sposobem: nayprzód dno tego naczynia posypać dobrze cukrem przesianym, potym kłaść lubaszki, znowu cukrem posypać, potym znowu kłaść lubaszki, i tak iedno na drugie, na ostatku nalać dobrego octu winnego, tyle aby na wierzchu stał na dwa palce wysokości; a potym naczynie mocno opatrzyć i schować aż do używania, kiedy się podoba.

Sposób konserwowania Kasztanów.

Te się długo konserwuią, a ieszcze lepiey w skorupach swoich kolących niż bez nich zakopawszy ich w piasku; ale ponieważ myszy bardzo do nich idą, lepiey one w beczółkę lub w naczynie szklanne, żółcią od wołu około wierzchu posmarowane włożyć, i zwyż opisanym sposobem, w piasek wstawić,

wić, iednak wprzódy ten piasek dobrze suszyć, aby kasztany nie spleśniały od wilgoci, a dopiero do piwnicy schować.

Sposób konserwowania Orzechów.

Te w łupinach swoich świeżych i zielonych, tak iak z drzewa zbierane są, włożyć w piasek świeży w piwnicy konserwowany. Niektòrzy polewaią piasek wodą słoną, bo kiedy długo leżą w samym piasku nie zaprawionym, to dostaią smak gorzkawy.

Sposób, ażeby stare i suche orzechy tak były znowu iak świeże.

Takie orzechy włożyć w garnek, nalać świeżey wody, w ktòrey leżeć muszą przez 24. godziny; po których spełzłych zlać trzeba owe wodę, i znowu nalać świeżey i tym sposobem sobie przez cały tydzień co 24. godziny postępować, dopiero wyiąć ie z wody i ieden po drugim obetrzeć; Tak dobre i świeże będą, iakby dopiero z drzewa.

Sposób suszenia Brzoskwinów.

Te trzeba po rozkrawać na połowę, wyiąć pestkę i suszyć: albo też tyle one tylko nakroić

nakroić, aby peſkę wyiąć można, i uſmażywſzy one w cukrze włożyć we śrzodek na mieyſcu peſtki migdał parzony, ściſnąć brzoſkwine trochę aby ſię nie rozpadały, i przy wolnym cieple ſuſzyć.

O ſuſzeniu Głogu.

Zbierać one wczeſnie, rozkroić na dwoie, i wyiąwſzy z nich ziarka, ſuſzyć tak iak śliwki.

O ſuſzeniu Kapuſty Włoſkiey i Jarmużu.

Zdiąć wſzyſtkie liście z główki kapuſty Włoſkiey, aż do ſamego śrzodka, lub iak nazywaią, ſerduſzka, które przekroić trzeba na połowę, na nitkach powieſzać około pieca, lub też rozłożywſzy one na ſicie, poſtawić na piecu i po mału ſuſzyć. Liście od tey kapuſty także ſuſzą, równie iak i liście od jarmużu, który ponieważ nie rośnie w główki, nie może bydź inaczey ſuſzony.

Karczochy iak ſuſzyć należy.

Trzeba wſzyſtkie liście zdiąć, i te koſmate co przy śrzodku ieſt wyrznąć a potym te śrzodki powieſiwſzy na nitkach, lub też położywſzy na liście ſuſzyć.

O ſuſzeniu

O suszeniu Szparagów.

Naylepiey one przekłóć igłą, nitkę przeciągnąć i tak powiesić około pieca; ale trzeba często doglądać, aby ciepło na nie nie zbyt biło, boby zczerniały, i potym w gotowaniu nie miałyby żadnego smaku. Kiedy zaś nie dosyć suszone są, w tedy się wnet psuią, i gniją, osobliwie kiedy na wilgotnym mieyscu leżą; Trzeba one tedy twardo, ale po mału, i przy temperowanym cieple suszyć.

SMARDZE.

Z temi się tak postępuie w suszeniu, jak z szparagami.

SPOSOB

Jak w porządnym gospodarstwie, przez szlachtowanie w domu z wielkim pożytkiem można się uprowidować mięsem.

Lubo przez cały rok mięsa dostać można kupić u Rzeźnika, tak że nigdy niebraknie, iednak znaczny pożytek iest, przy szlachtowaniu domowym; albowiem nie tylko, że mięso taniey przychodzi, niż kupując one w jatkach, ale się też gospodarzowi

takiemu łóy zostaie, i nie przyidzie mu drożey iak mięso, u Rzeźnika zaś daleko drożey iest.

Czas naylepszy na szlachtowanie iest w zimie, a osobliwie w Grudniu i w Styczniu. W gospodarstwie zwyczaynie się szlachtuią woły, wieprze; mięso rąbie się na kawały.

SPOSOB

Jak mięso konserwować przez długi czas, iak one na solić i wędzić.

Chcąc rożnego mięsa tyle, aby na długi czas w gospodarstwie wystarczyło, na solić, trzeba wprzódy mieć na pogotowiu beczkę, lub inne drewniane naczynie, podług tego iak się wiele lub mało mięsa do na solenia bierze; w tedy nayprzód dno takowego naczynia solą posypać, potym mięso iuż na kawały porąbane mocno trzyć solą, kawał po kawale, i położyć ieden na drugim na dnie naczynia solo posypanym; między to mięso można tu i tam sypać iałowiec grubo utłuczony, i kłaść liście bobkowe, bo z tego smak dobry nabiera; To wszystko uczyniwszy przykryć naczynie deszczką, i na wierzchu położyć, duże kamienie,

mienie, aby ſię mięſo mocno przyciſnęło, i ſól tym prędzey ſię rozpuściła; Trzeba zaś co dzień doglądać, czop od beczki częſto wyiąć, wodę ſłoną wypuſzczać na czyſte naczynie, potym czop wetchnąć, i tę wodę znowu wlać do beczki, aby ſól tym więcey wſzędzie wſiąkła, i to co dzień trzeba czynić, gdyby zaś tey wody ſłoney mało było, a na wierzchu żadney, w tedy trzeba ſoli kilka dobrych garści w świeżą wodę, i wlać w beczkę tyle, aby ta woda trochę na wierzchu ſtała, inaczey ſię mięſo pſuie. Drudzy inſzym ſpoſobem na ſalaią mięſo; to ieſt; Poſypią dno naczynia ſolą, potym kładą mięſo, tak iak ſamo przez ſię ieſt nie ſolone, i za każdym razem, kładąc kawały mięſa, ſolę poſypuią, a to tak długo, aż wſzyſtkie włożone ieſt, potym one polewaią; polewką oſobliwie na to przyprawioną, która ſię ſpoſobem tym robi: wziąść kawałek mięſa, gotować; częſto ſzumować, i tyle ſoli wrzucić, iak do niego trzeba; niech ſię tak gotuie, aż polewka z niego tak klarowana będzie wyglądała iak oliwa i że ſurowe iayko będzie pływało na nim, a iednak nie poydzie na dno; (to ieſt znak, że ta polewka ani zbyt wiele, ani zbyt mało ſolona ieſt.) potym one przecadzić, a iak oſtygnie, wlać na mięſo, które w beczkę włożone ieſt.

 Trzeba

Trzeba iednak często, a przynaymniey co 3. lub 4. dni czop od beczki wyiąć, i tę polewkę gdyby polewki ubywać miało, w tedy przylać świeżey wody słoney, tudzież gdyby się na niey krew lub na wierzchu co nieczystego pokazało, w tedy wypuścić one z beczki, znowu przegotować, szumować, przylać świeżey wody soloney, i znowu w beczkę wlać.

Niektórzy mieszaią sól z saletrą, przez co mięso nie tylko piękny kolor czerwony nabierze, ale też smacznieysze się robi, i dłużey się konserwuie.

To mięso tym sposobem na solone, można albo iuż tak, ugotowawszy ieść one, albo też powiesić, i wędzić; chcąc one tylko na solone ieść, trzeba one trzymać na suchym mieyscu, i często doglądać, czy się nie psuie, a temu zabiedz można przez częstę wypuszczanie, i nalewanie polewki, iak się wyżey opisało: wielce też i to do tego pomoże: zabii mocno beczkę, przerzucaiąc ię co tydzień, raz lub dwa razy, albo przewrocić co dzień, a ile razy z niey mięsa ile potrzeba się wyimuie, przylać świeżey wody słoney, i beczkę znowu mocno zabić; Tym sposobem mięso się bardzo długo konserwuie, i tak nasolone ma swoie osobliwe nazwisko, to iest Pekel Fleisz.

Chcąc

Chcąc zaś takowe mięſo naſolone wędzić, nie trzeba one w ſoli trzymać, lub w polewce nad tydzień lub dwa, ale wyiąwſzy przekłóć ſzpikulcem, przeciągnąć mocny ſzpagat, zawiązać mocno na wierchu, i powieſić w kominie; To uczyniwſzy podłożyć ogień z twardych drew mieſzanych krzewinami jałowcowemi, i innemi, aby ſię mięſo tym prędzey uwędziło.

S P O S O B

Wyciągnienia zbyteczney ſoli z mięſa, lub z ryby naſoloney albo wędzoney.

Zawinowſzy mięſo lub rybę, w czyſtą płachtę, włożyć w piaſek, i zoſtawić w nim przez noc, zapewne wyciągnie wſzyſtkę ſól.

Inſzy ſpoſób wyciągnienia ſoli.

Mięſo zbyt ſolone włożyć w ciepło wodę, i kawałek cegły wrzucić, z tego także ſól odeydzie.

Mięſo i Zwierzyne iak konſerwować.

Mięſo i Zwierzynę na pieprzywſzy i poſoliwſzy mocno, odgotować, a gdy oſtygnie wziąść tłuſtość od tey zwierzyny ogotowaney,

waney, a gdy tego nie maſz, świeże maſło, i rozpuścić: potym włożyć zwierzyne w garnek, nalać polewkę, w którey ſię gotowała, a na tę rozpuſzczono tłuſtość, albo maſło tak aby na 3. albo 4. palce na wierzchu ſtało, i tak ſchować. Tym ſpoſobem można one w beczółce, gdzie chcąc, poſtawić.

Ile razy zaś tego mięſa lub zwierzyny wyimuie, trzeba zawſze znowu tłuſtość rozpuścić, i nalać, aby ſię długo konſerwowało.

Różne Ptaſzki iak konſerwować.

Oſkubać Ptaſzki, wyiąć wſzyſtko z nich, i zciągnąć ſkurę razem z oczami przez głowkę, potym te ptaſzki poſypać ſolą trochę, korzeniami mieſzaną iak do pieczenia założyć na rożnie, i kilka razy polewać gorącym maſłem. Jak prędko na pół upieczone ſą, tak zdiąć z rożna, aby oſtygły; Dopiero włożyć ptaſzki w tygiel, i maſło, ktòrym ſię polewały, znowu rozpuścić a potym ie nim polewać. Gdyby zaś maſła tego nie doſyć było, i niepływało na ptaſzkach po wierzchu, w tedy trzeba ieſzcze więcey onego wziąść, rozpuścić, niech oſtygnie iednak tak, aby nie ſkrzepnelo, dopiero tyle nalać, aby nad ptaſzkami na dwa palce ſtało.

Inſzy

Inſzy ſpoſób konſerwowania Ptaſzków.

Oſkubać ptaſzki, wyiąć z nich razem z oczami, na tych mieyſcu wetchnąć iałowiec, a potym ich włożyć w żyto ſypane, iednak tak, aby ieden przy drugim nie leżał bliſko. Można też beczółkę, lub ſkrzynke naſypać żytem potym kłaść ptaſzki, znowu żyto na nich, i znowu ptaſzki, a tym ſpoſobem ſobie poſtępować, aż beczółka pełna będzie, iednak tak, aby żyto przykryło na wierzchu ptaſzki, a dopiero ſchować i trzymać na chłodnym mieyſcu. Jeżeli wielkie ptaki ſą, to można jałowiec włożyć we śrzodek.

Ryby i Raki iak długo konſerwować żywe.

Jeſt to rzecz każdemu wiadoma, iż ryby, i raki zwyczaynie ſię chowaią w ſadzu, ale ponieważ tego wſzędzie nie można mieć, a oſobliwie po miaſtach wcale nie, zaczym używaią na to wodę źrzòdłową przez ołowiane lub drewniane rury ſprowadzoną, przez którą iako nieuſtannie biegącą, można przez kilka mieſięcy konſerwować ryby i raki w kamiennych korytach. Ze zaś rzadko w domach taka woda źrzòdłowa ſię znayduie, można w czaſie potrzeby ryby przynaymniey kilka dni żywe konſerwować, a to

to tym ſpoſobem; Wziąść beczkę przewiercieć dziurę w niey koło ſpodu tak niſko iak można, przyprawić rurę i wody nalać, potym czyſtą wannę lub kuffę z rybami, nalawſzy w nią trochę wody, poſtawić, i otworzyć rurę od beczki tylko trochę, aby woda pomału z niey ſzła, i tym dłużey iey było. Jak prędko beczka próżna, i wanna, lub kuffa pełna ieſt, można tę wodę znowu wlać do beczki, iednak przy wybieraniu oney z wanny na to uważać, aby nie gnieść ryby, boby wnet uſchnęły. Lepiey zaś wodą źrzódłową beczkę napełnić, niż ſtudniową, która zbyt twarda, i zimna ieſt; iednak można co dzień świeżey do lać.

Można też rybom dawać odgotowaną pſzenicę, wątrobę wołową, i chleb, tak tym, które ſię w korytach, i w źrzódłowey wodzie chowaią, iako i tym które ſię w wannie, lub kuffie chowaią, ponieważ ryby nie tylko od ſamey wody żyią podług mniemania ludzi, ale też czym inſzym żywić ſię chcą.

Wioząc ryby, a chcąc ſię zatrzymać z wozem, trzeba zaraz beczki poruſzyć, aby woda w nich będąca nieſtała cicho, inaczey ryby zeſłabieią, i wnetby uſnęły.

Ryby

Ryby iak konſerwować bez wody, przez 2. lub 3. dni, i iak one wieść.

Wziąść miękkie od chleba, umoczyć w wodzie i włożyć rybie w pyſzczek, ale to trzeba co 4. godziny powtarzać.

o RAKACH.

Można ich wſadzić w koryta z wodą, aby ſobie tam wolniey chodziły, albo też włożyć w garki z dziurkami umyślnie na to zrobionemi, i te opatrzywſzy dobrze, aby raki nie powychodziły, w korycie poſtawić. Można ich też wrzucić w ſzaflik z wodą, i poſtawić w piwnicy, ale trzeba te naczynie płachtą przykryć, i zawiązać, aby nie powyłaziły.

Chcąc dobrze utuczyć raki, trzeba marchew w paſeczki kraianą odgotować w wodzie, i te zlawſzy, dać im tak marchew do koryta, lub ſzaflika. Drudzy im daią odgotowaną wątrobę wołową, odgotowaną pſzenice, także pokrzywy, a te oſobliwie dobre dla raków ſą, chcąc ich trzymać w piwnicy.

Raki iak tuczyć w Zimie.

Ugotować kartofle miękko, pokraiać w drobne kawałeczki i dać to rakom.

o KO-

o KOKOSZACH

Które się niosą, i o jaykach.

Ponieważ jayka nie odbycie potrzebne w gospodarstwie, zaczym każdy, ieżeli mieysce na to ma, bardzo dobrze czyni, kiedy sam kury chowa; bo może zawsze iak nayświeższe jayka mieć, a te, które nie potrzebuie, przedać drogą w zimie.

Na to zaś trzeba nayprzód mieć podwórze, aby sobie kury po nim biegać mogły, tudzież kurnik gdzie kury przez noc siedzieć, i tam też nieść się mogły. W tym kurniku trzeba porobić grzędy na dole i wysoko, aby kury na nich siadać mogły, i od myszów i szczurów bespieczne były; tam i też trzeba kilka gniazdów porobić, aby się w nich nieść mogły. Oprócz drzwi dobrze opatrzonych powinno bydź w takim kurniku malenkie okno, lub okienniczka, którą dobrze zamknąć można, aby się kuny nie wkradały, iednak musi bydź tak zrobione, żeby one można, kiedy chcąc otworzyć, aby sobie kury wlatywać i wylatywać mogły. Trzeba przy tym taki kurnik co tydzień czysto wychędożyć, a w lecie często pomyiami pokrapiać, żeby robactwa różnego w nim nie było.

Trzeba

Trzeba kurom co dzień dwa razy dać ieść, raz raniuteńko, drugi raz godzinę przed zachodem słońca. Jadło naylepsze dla nich otręby, ciepło wodą zamieszane, i owies gotowany; można im też ięczmień, i surowy owies posypać. Przy tym świeżą i czystą wodę mieć muszą, a naczynie to co dzień musi bydź czysto wymyte, żeby robactwo, one nie zapaskudziło, inaczey kury zachoruią. Trzeba iadło i wodę na pewnym mieyscu zawsze, a to nie daleko kurnika postawić, aby się kury tam nauczyły chodzić i nie rozbiegały się. Dobrze też iest nie daleko kurnika piasku nasypać, aby kury w nim grzebać i przewracać się, a przez to robactwo i kurzawe z siebie strząsać mogły, oprócz tego że czasem piasku połykaią, i przez to tym lepiey iadło strawią.

Kupuiąc kury trzeba sobie wybierać czarne, żołtę, czerwone, i brunatne z grzebiuszkiem dobrze w górę stoiącym, albowiem takie bardzo nośne są, i naylepsze do wysiedzenia kurcząt; lubo czubate włoskie kury pięknieysze, iednak nie tak pożyteczne iak proste, z których iedna na rok 3. kopy jay daie, iak twierdzą.

Sposób, aby kury w zimie bardzo nośne były.

Utłuc drobniuteńko skorupy od ślimaków, te pomieszać z otrębami, i dać to kurom. Jednak one trzeba w ciepłey izbie trzymać, a koszyk lub gniazdo włożyć drewniane jayko biało malowane, żeby tam przywykły się nieść, a nie chowały się z jaykami gdzie indziey.

Inszy sposób na to.

Wziąść łayno od zaiąca, zetrzyć to miałko, pomieszać z mokremi otrębami, i dać to kurom, które z tego bardzo nośne się robią. Jednak to raz tylko trzeba czynić, bo daiąc im często zdychaią.

o Siedzeniu kur na jaykach.

Kiedy kury krzekoczą, i jayka niosą, to znak iest że siedzieć chcą. Zaczym trzeba, koszyk lub gniazdo świeżym sianem wysłane postawić, na cichym mieyscu, i podłożyć jayka; Te zaś muszą bydź zniesione w Pełni bo z takich wylęgłe kurczęta, piękne i duże będą. Powtóre jayka powinny bydź grube, bo z spiczastych bywaią naywięcey koguty, i kurczęta małe, potrzecie jayka nie muszą bydź starsze nad 8. a naywięcey 12. dni.

12. dni. Nie trzeba też kurze jaiec więcey podłożyć iak 15. a naywięcey 18. ani naypierwsze jayka, ktòre kura zniosła, bo rzadko się wylęgną, i kury, ktòre na takich jaykach siedzą, zwykły zdychać.

Jayka ktòre się nie zdały na podkładkę, można przez to poznać; Nayprzód kiedy w śrzodku chlechotaią, to iuż nie dobre są; Powtòre kiedy, włożywszy one w świeżą wodę, po niey pływaią, to się także na to niezdały, ieżeli zaś na dòł idą, w tedy dobre są. Trzeba przy tym i na to uważać, aby takiey kurze, ktòra na jaykach siedzi, trzeba iadło dobre i czysto wodę postawić przy iey gniazdzie, lub koszyku, tak blisko, aby nie musiała wyleść z niego, i poruszać się. A ponieważ kurczątka zwyczaynie 21. dniu wylęgnąć się zwykły, zaczym trzeba 19go i 20go dnia pilno doglądać, czyli kurczątka w jaykach ieszcze zamknięte nie są czasem zbyt słabe, że nie mogą przedziubnąć skorupkę od jayka, kiedy nazbyt gruba iest, a w tedy trzeba im pomoc. Takim kurczątkom malutkim, daią się jayka twardo ugotowane, i drobno usiekane, także jagły w mleku gęsto ugotowane, pòty aż podrosną, dopiero im się zwyczayne jadło kurcząt posypuie.

Sposób

Sposób, iak mieć kurczęta młode bez kokoszy

Wziąść łayno gołębie, lub kurze útłuc one i przesiać; dopiero w nim zagrzebać jayka a to w ciepłym mieyscu, iednak aby iedno drugiego się nie dotknęło, podłożyć w około kurze pierze, i obracać te jayka częśto ale nie zimną ręką. Po 20. dniach, kiedy kurczątka w nich zaczynaią dziubać, i w skorupkach piszczyć, a że nie mogą się z wszystkim przebić, w tedy trzeba skorupki pomału otworzyć.

Jayka iak konserwować przez długi czas.

Zbierać jayka od 20. Lipca, aż do 8go Września, potym wziąść beczółkę posypać dno oney na pięć palcy wysoko trocinami, dobrze suszonemi (bo kiedy mokre są to jayka gniją) dopiero jayka ustawić wierzchami do góry, iednak tak, aby iedno drugiego się nie dotknęło, przykryć one suchemi trocinami na pięć palcy wysoko, w te znowu ustawić jayka, i tym sposobem tyle onych powstawiać, ile się podoba; ale na wierzchu muszą bydź przykryte trocinami, i tak one schować na suchym mieyscu, aby iednak mróz nie doszedł; Będą się przez całą zimę konserwowały.

Kurki

Kurki iak kapłonić.

Kiedy kurki podroſły, i piać zaczynaią, w tedy za nknąć ich, nie dać im nic ieść przez 24. godziny; nazaiutrz wziąść kurka, wyſkubać mu pierze, przy boku, lub na dole przy brzuchu, i przerznąć oſtrym nożykiem tylko dziurkę, aby dwa palce włożyć i jąderka wyiąć można. Trzeba ſobie iednak w tym bardzo oſtrożnie poſtępować, żeby obydwa jąderka wyiąć, inaczey nic nie pomoże, i z takiego kurka będzie ćwik. Rankę trzeba ſubtelnie za ſzyć nitką, ale uważać żeby nie przyſzyć iako żyłkę wewnętrzną, boby zdechł; potym poſmarować ranę świeżym maſłem nie ſolonym, albo oliwą, to zrobiwſzy oderznąć mu grzebuſzek i naſypać popiołu na ranę, można mu też oderznąć pazurki i wſadzić na mieyſcu grzebuſzka, albo perły, korale, lub piórka ktòre w roſną, i tak potym pięknie wyglądaią. Nie trzeba zaś takie kurki puścić między kurczęta na podwórze, ale ich trzymać przez kilka dni w komorce, i tam im ieść dać, tym czaſem bòl uſtaie a dopiero można ich wypuścić na podworze, kapłonić nay. lepiey w Maju lub w Czerwcu, niż wielkie upały naſtaią. Chcąc zaś pòźnieyſze kurki kapłonić, trzeba to czynić po S. Bartłomieiu,

tłomieiu, to ieſt po wielkich upałach, inaczeyby pozdychały.

o Niektórych chorobach kurcząt, o ſpoſobach leczenia onych.

Włoſkie i proſte kury, iednakowym podlegaią chorobom, dla tego też w leczeniu onych iednakowe ſię zażywaią ſpoſoby.

PYPEC.

Jeſt to taka choroba kurcząt, że im nos tak zatknie, iż dechu nie maią, dla tego zawſze z otwartemi dziobami ſtoią i powietrze łapią. Ta choroba zwyczaynie pochodzi od tego, kiedy podczas Wioſny i Jeſieni nie czyſtą wodę piią, albo też kiedy kurniki nie bywaią zawſze czyſto trzymane.

Leczenie tey choroby.

Sciągnąć nożykiem oſtrym przednią ſkóreczkę biało, przy języczku, i przeciągnąć piórko przez dziurki od noſa, a języczek poſmarować maſłem ſolonym.

o Wſzach kurcząt i kur.

Kiedy kurczęta wſzy maią, to w dzień, i w nocy pokoiu nie maią; kury przeſtaią nieść ſię i zdychaią. Pocho-

Pochodzi to zwyczaynie z tego, kiedy kurniki nie bywaią czyſto wychędożone.

Leczenie tey choroby.

Wziąść kminku Rzymſkiego, i naſienia lnianego, iednego tyle iak drugiego, utłuc to miałko, nalać octu winnego, zamieſzać wſzyſtko, i ſmarować tym kurczęta; z tego wſzy zdychaią; Albo też oblewać kurczęta uryną od krowy, co ten ſam ſkutek czyni.

Jak temu poradzić, kiedy kury zaczynaią mieć jayka, to ieſt bez ſkorupy.

Trafia ſię że kury maią jayka bez ſkorupy, tylko z ſamą ſkureczką, a takie nazywaią ſię jayka wietrzne, albo bez ſkorupy; pochodzi to z tego, kiedy kury nazbyt żyta, lub chleba doſtaią, z czego ſię zbyt tłuſte robią; dla tego go im nie trzeba dawać, tylko owies i inne zwyczayne iadło poſypać, to dobre jayka mieć będą,

Kiedy kury jayka leią.

Z tego częſto zdychaią: zaczym trzeba wziąść pigwy świeże, lub ſuſzone, gotować one w wodzie, i dać im pić tę wodę.

Albo też wziąść garść mąki gryczaney, pó
łóta woſku, ten rozpuścić, nalać w to wi
na podłego, zrobić z tego wſzyſtkiego ci
ſto, i dawać kurom lub kurczątom.

o MASLE i SMALCU.

Maſło i ſmalec można ſprawiedliwie mi
dzy te rzeczy liczyć, które w porządnym
goſpodarſtwie zawſze mieć potrzeba, poni
waż maſło i ſmalec w kuchni tak potrzebn
ſą, że ſię obeyść bez nich nie można. L
bo one przez cały rok doſtać można, iedna
to wielki pożytek w tym ieſt, kiedy ſię
lecie tanno kupuie; ponieważ potym w z
mie tyle drugie drożey, i z ſzkodą płaci
trzeba.

Spoſób konſerwowania maſła przez cały Rok.

Maſło naylepſze w Maju; chcąc on
konſerwować, trzeba one na ſolić, ale ie
ieſzcze inſzy ſpoſób konſerwować go be
naſolenia. Wziąść dobre świeże maſło,
płokać tak długo, aż woda wcale klarown
zeydzie; włożyć ie w kamienny garczek ie
dnak tak, aby troche nie pełny był. Te
garczek wſtawić w drugie wielkie naczyni
z wodą iednak taki, aby woda wyżey n

maſłe

masłem stała; ale żeby niedoszła do garka. Potym przylać do naczynia pomalutku wody troche cieplay, i utrzymywać one w takowym cieple, odlewaiąc co raz troche wody zimney, i przylewaiąc cieplcy, aż się masło pomału rozpuści, cięższkę i wilgotne z niego na spodzie się usadzi, i aż przez masło przezrzeć można, iak przez wino klarowne. Dopiero wyiąć garczek z wody, postawić na chłodnym iednak suchym mieyscu, i tak długo kołatać garczek, aż się masło usadzi. Gdyby zaś co na wierzchu nie klarownego pływało, w tedy odsadzić, i można to w kuchni potrzebować. Tym tu opisanym sposobem można masło konserwować, przez cały rok, i zawsze iak świeże będzie.

o *Swieżym Smalcu.*

Rozumiemy tu przez to taki smalec, który się z masła topionego robi, a to tym sposobem; przystawić do ognia garczek miedziany z masłem, i dobrze wybielony; niech się masło po nim przy wolnym ogniu rozpuści, a potym pomału podgotuie, aż się tak klarowne zrobi iak oliwa; potym zdiąć szumowiny z wierzchu, a co czyste i klarowne iest, to w czysty garnek przez chustę iako; przytym dobrze uważać, aby w

odlewaniu, nie poruſzyć to nie czyſtę, któ re ſię na dnie uſadziło. Potym wſzyſtki ſchować ten ſmalec na chłodnym mieyſc

Do pieczyſtego wſzyſtkiego taki ſmal naylepſzy, iak ſamo maſło które do potra zażywać można.

Z Wody ocet zrobić.

Ocet wſzędzie i zawſze można mieć, i dnak to wielki pożytek w goſpodarſtw ieſt, kiedy ocet można zrobić z wody, prz co wielka ochrona.

Wziąść dwa łóty kamienia winnego, moczyć go w tęgim occie winnym, nie tak przez dwa dni poſtoi, potym go wł żyć w kwartę octu winnego a mocneg podrzeć na drobniuteńkie kawałeczki arku papieru pocztowego i wrzucić do tego; ſię zbierze i bardzo wciąga w ſiebie kwa potym przylać wody deſzczowey, ale n zbyt razem. Ile razy ſię takiego octu b rze, zawſze trzeba znowu do lać tyle w dy deſzczowey; tym ſpoſobem można z wſze z wody mieć ocet, i bardzo wi przez to ochronić.

Suchy ocet dla podróżnych.

Gdy w drodze rzadko gdzie octu dostać można, więc wielka wygoda kiedy go można mieć z sobą: Namoczyć dwa łóty kamienia winnego, w tęgim occie winnym, niech w nim przez dwa dni postoi, dopiero kiedy uschnie, znowu włożyć w ocet winny, i niech znowu schnie; i tym sposobem 4. lub 5. razy sobie postępować; potym na proch utłuc, i w szklanne naczynie lub puszkę włożyć, i schować. Chcąc ocet mieć, włożyć tyle iak na końcu noża 2. 3. lub 4. razy się pomieści do szklanki wina, albo piwa, lub też wody, i ocet bardzo dobry będzie.

MYDŁO JAK ROBIC.

Mydło iest także nie odbycie potrzebne w gospodarstwie, i wielki pożytek z tego, gdy kto sobie sam może zrobić, osobliwie kiedy zawsze przy mięsie tłustość sobie odważyć każe, one za tę samą cenę dostaie iak mięso, i pomału zbiera, aby mógł, mydło i świece z niey zrobić.

Chcąc tedy mydło robić, wziąść trzeba czwartą część ćwierci dobrego popiołu z twardych drew, i ćwierć nie gaszonego wapna

pna zmieſzać to w kupę, pokropić wodą póty, aż ſię zklei, ubijać potym mocno, poſtawić na ziemi przez godzinę; Tym czaſem poſtawić ceber lub wielki ſzaflik, który dubeltowe dno mieć powinien; wierzchne dno muſi na pię, dzie wyżey ſtać od ſpodniego, przewiercone na kilku mieyſcach, i tak zrobione, żeby one można, kiedy tego trzeba wyiąć, u tego cebra lub ſzaflika muſi bydź czop, tak aby go wyciągnąć i ług odlewać można, to wierzchne dno obłożyć czyſtą ſłomą, lub chuſtą, naſypać ten popiół z wapnem pomieſzany przykryć deſzczką i na wierzchu kamienie położyć, aby ſię wſzyſtko dobrze przyciſnęło; zoſtawiwſzy tak przez noc, odiąć kamienie i deſzczkę i nalać kilka ſzaflików wody gorącey. Kiedy tak kilka godzin poſtało, w tedy wyiąć czop i wypuścić ług w inſzy ſzaflik, wlać go znowu w tamten ceber i znowu wypuścić, a to do trzeciego razu powtórzyć. Tym czaſem poſtawić kocioł duży nad ogniem, pokraiać 10. funtów łoiu włożyć go i wſzyſtek ług wlać, niech ſię razem gotuie, iednak trzeba dobrze uważać, aby w gotowaniu nie kipiało. Gdyby zaś nazbyt w górę ſzło, trzeba prędko mieſzać warzochwą, aby ſię znowu uſadziło; i niech ſię tak gotuie, aż zgęſtnieie, dopiero wziąść

10. garcy

10. garcy ſoli, wrzucić potroche do mydła, gotować ieſzcze przez całą godzinę, dopiero zdiąć kocioł z ognia, pokłaść chuſty czyſte płócienne w niecki przewiercone po kilku mieyſcach, z których można też liſztwy odiąć, potym mydło nalać poſtawić nad ſzaflikiem, lub cebrem, aby ług zchodził; zoſtawić tak przez 24. godziny, i zdiąć ścianki od nich, w tedy mydło gotowe ieſt. Potym przekrawać one na kawałki drutem żelaznym albo moſiężnym, poſtawić w ciepłey izbie, lub na ſłońcu, a potym ſchować.

Łóy iak rozpuścić, aby nie, albo bardzo mało onego zginęło.

Poſiekać łóy drobniuteńko, wſtawić wodę w kotle, a iak ſię iuż bardzo gotować zacznie, w tedy wrzucić go. Potym trzymać garnek na pogotowiu z gorącą wodą, którą kocioł znowu pełno dolać można. Na oſtatku, kiedy ſię łóy iuż doſyć gotował, zdiąć kocioł z ognia, i niech wſzyſtko oſtygnie. Potym zlać wodę i ſchować.

Spoſób lania świec oſobliwym ſpoſobem.

Wziąść ſześć funtów ſurowego łoiu wołowego, i funt ieden łoiu owczego, pokraiać

kraiać na drobne kawałeczki, włożyć w mosiężny kocioł, nalać uryny pół kwarty, wrzucić też saletry za dwa grosze, i garść soli, niech to wszystko się gotuie. Jak prędko uryna, która w gotowaniu z saletrą i z solą, czyści łóy, wcale się wygotowała, dopiero ten łóy dobrze się rozpuszczał, na ów czas go wlać, kiedy się wszystek rozpuścił, w misę glinianą, lub w inne naczynie, które wprzódy trzeba wodą pokropić; niech tak stygnie. Chcąc teraz świece lać, trzeba ten łóy na grube kawałki pokraiać, powtóre wkotle mosiężnym roztopić, i ieszcze wrzucić saletry tłuczoney za grosz; Dopiero kiedy się rozpuści, niech się podgotuie, i w tedy się pokażą na wierzchu szumowiny brunatne, które czysto trzeba zbierać warzochwą, potym zdiąć łóy z ognia, aby ostygł i lać świece.

Swiece nocne iak lać, aby się długo paliły w nocy.

Wziąść bawełne, na troie przędzioną, zrobić z niey knot, potym go skręcić z wszystkiey mocy, i tak długo woskować, aż się mocno w kupie trzyma. Potym włożyć knót w formę, i prostą urychtować, ażeby sześć świec na funt szło, wziąść połowe łoiu,

iu, a drugą połowe białego wosku, rozpuścić to w kupie, i odlewać świece zwyczaynym sposobem.

Różne ciekawe i doświadczone Sztuki w gospodarstwie potrzebne.

Pomada na utrzymanie włosów, żeby zawsze gęste były.



Wziąść oleyku migdałowego dwa łòty, tyle łoiu jeleniego, białego wosku sześć łòtów, oleyku pargamutowego, i lewandowego, każdego po 30. kropli. Rozpuść na ogniu te trzy pierwsze ingredyencye, wlać te dwa ostatnie oleyki, i po wlewać wszystko w papierowe kartuzy.

Bielidło, od którego się płeć biała, czysta i delikatna robi.

Wziąść łoiu weneckiego pół funta, białego cukru lodowatego cztery łóty, utłuc to w moździerzu miałko, i zamieszać oleykiem migda-

migdałowym potym posmarować tym twarz, i zetrzeć czystą chusteczką. Gdyby zaś twarz nazbyt z tego świeciła; wolno pudrem one ścierać.

Takich zaś bielidłów, które co więcey czynią, iak płeć czyścić, i delikatną one zrobić, trzeba się bardzo wystrzegać, od gorzałki prostey, od wódki Węgierskiey, i od inszych takowych spirytusów, płeć na twarzy się ściąga, i marszczki się robią.

Proszek do zębów.

Wziąść *Cremor Tartari* półtora łóta, ałunu palonego pół łóta, ziemi Japońskiey ćwierć łóta, koszenili pół łóta, i krwi smoczey ćwierć łóta, to wszystko utłuc miałko w moździerzu, i iuż proszek gotowy. Chcąc iemu przydać zapach przyiemny, trzeba wlać oleyku różanego sześć kropli, i cynamonowego dwa grany, potym wsypać w czysto szklankę, przykryć dobrze, i chować na chłodnym mieyscu, gdzie się długo konserwować może. Tym proszkiem dwa albo trzy razy na tydzień chędożyć zęby, wziąwszy go na szczoteczkę, lub na kawałek axamitu, potym wypłókać czysto usta z tego proszku, nie tylko że zęby bardzo biało się robią, ale też te, które się chwieią, znowu

się

się umacniaią, dziąsła zdrowe i czerstwe, zawsze zostaią, i wszelka nieczystość z zębów odchodzi.

Proszek na ręce, który wszelkie nieczystości, z nich zdeymuie i one w białości utrzymuie.

Wziąść otręby migdałowe, proszek od dzikich kasztanów, każdego pół funta, mąki z bobu 6. łótów, soli z kamienia winnego półtora łóta, Indyiskiego balsamu na rany, i oleyku pargamutowego każdego po 30 kropli; kasztany dzikie trzeba wprzódy suszyć przy ogniu, tłuc, przesiać, i wszystko w kupie trzyć, aby proszek z tego był, chcąc go używać, można bardzo mało wziąść na mokrą rękę, trzyć nim mocno i dobrze obiedwie ręce, i czystą wodą zpłokać.

Wódka pachniąca daleko mocnieysza, niż spirytus lawandowy.

Wziąść oleyku lawandowego pół łóta, oleyku rozmarynowego ćwierć łóta, oleyku cynamonowego, kroplą iednę, zamieszać to kwartowką wódki dystylowaney, i iuż ta wódka pachnącą gotowa iest.

Wódka

Wódka Węgierska.

Wziąść oleyku rozmarynowego półtora łota, oleyku lawandowego pół łota, oleyku cynamonowego kroplę iedną, zamieszać to wszystko kwartowkę dystylowanego spirytus vini. Wielki skutek ta wódka czyni w mdłościach, nawet gdyby kogo paraliż ruszył, członki nadwerężone, nią smarować.

Kadzidło pachnące.

Wziąść kwiatu lawandowego pół łota, czerwonych liści różanych tyle, gozdzików łót ieden, benzoe dwa łóty, storax 4. łóty, agtsteinu 6. łótów i przednich mirów 8. łótów. To wszystko utłuc grubo, i zmieszać chować; wrzuciwszy tego kadzidła trochę na węgle, bardzo miły i piękny zapach z siebie daią.

Koteczki pachnące, iak robić zamiast kadzidła.

Wziąść storaxu półtora łóta, benzoe, mastyxu, gozdzików i cukru ordynarnego, każdego po pół łóta, lub trochę więcey, węgli dobrze wypalonych pół funta, i to wszystko na proch utłuc, i przy dać gumy dragant, którą wprzódy trzeba rozpuscić w

wodzie, dopiero z tego wſzyſtkiego po robić koteczki do kadzenia, ſuſzyć, i ſchować one do używania.

Spoſób robienia gałeczek różnokolorowych, do wywabienia plam tak z ſukna iako i materyów różnego koloru.

GAŁECZKI BRUNATNE.

Te zażywać można do materyi iedwabney i pòł iedwabney, i do ſukna wſzelkich kolorów i niemi wywabiać plamy od wina, cytryny, wapna, inkauſtu, ktedziež wſzyſtkie inne żółte, z czegokolwiekby były. Wziąść mydła Weneckiego 4. łòty, ſkrobać one cienko, trzyć dobrze w rękach aż ſię ciaſto z niego zrobi, wprzòdy zaś świeżą wodą trochę pokropić, przydać do niego ordynarnego Vitriolu miałko tartego tyle, iak ſię na końcu noża pomieści, i tyle tartego boluſu czerwonego, oraz ſadzów z łuczywa tyle iak ziarno grochu wynoſi, to wſzyſtko pomieſzać z tym mydłem Weneckim, i przylać 10, lub 15. kropli ſpirytus ſalis armoniaci, potym gałeczki z tego porobić i niech ſchną, konſerwuią ſię bardzo długo tak, iak wſzyſtkie niżey opiſane. Chcąc niemi tedy plamy wywabiać, które

które albo od niedawna, albo też od roku, i dawniey w sukniach i w materyach się znayduią, trzeba namoczyć plamę świeżą wodą, potym onę trzyć trochę gałeczką, niech tak schnie, a potym świeżą wodą wytrzyć, dwa lub trzy razy to powtórzyć, i czysto chustką płócienną tak iak nitka idzie, zetrzeć, kolor przeszły wróci się i plamy zupełnie wyidą.

Gałeczki zielone na plamy.

Temi można z sukna, z materyi iedwabnych i pół iedwabnych, iakiegokolwiek koloru wywabić plamy od smoły, wosku, oliwy, i od farbów oleiowych, tudzież plamy tłuste i od kurzawy pochodzące.

Wziąść mydła Weneckiego 4. łóty, drobno pokraiać, w rękach trzyć, przydać gryszpanu tłuczonego tyle, iak się na końcu noża pomieści i cremor tartari tyle same, wlać 15. aż 20. kropel dystylowanego soku cytrynowego, to wszystko dobrze zamieszać, i podług upodobania iednę lub więcey gałków porobić, niech tak schną, i potym można one, kiedy chcąc używać.

Wyżey wyrażone plamy chcąc wywabić, trzeba one namoczyć świeżą wodą, potym one trzyć takową gałeczką ieszcze trochę wody

wody nalać między palcami delikatnie trzyć, znowu czyſto wypłókać, to ſamo dwa albo trzy razy powtórzyć, i czyſtą chuſtkę płòcienną zetrzeć, i tak plamy czyſtą wyidą. Gdyby zaś plama ſtara była, i na tamtę ſtronę przechodziła, a po pierwſzym wywabieniu znowu ſię pokazała w tedy ieſzcze raz wyżey opiſanym ſpoſobem ſobie poſtępować, zapewne na zawſze plama zginie.

Gałeczki białe na plamy.

Te ſłużą do materyi iedwabnych wſzelkiego gatunku, czy to kitayka czy adamaſzek, można też niemi na ſucho wywabić plamy z pończoch iedwabnych, od tłuſtości, oliwy, woſku, i kurzawy pochodzące. Wziąść terræ ſigillatæ dwa łóty, białego boluſu Rzymſkiego miałko utłuczonego dwa łòty, trochi wódki winney a mocney przylać, aż ſię z tego maſſa zrobi, to wſzyſtko dobrze zamieſzać, gałeczki porobić, niech ſchną, i dopiero do używania będą dobre.

Takowey gałeczki ſkrobać lub trzyć trochę na plamę, potym one gorącym żelazem lub też łyſzką na którey węgle ſię gorąciuteńkie kładą, aby ſkrobanie po plamie rozpuściło, praſować, proſzek, który ſię z tey

gałeczki

gałeczki robi, zostawić na plamie, aż ostygnie, potym one trzyć szczoteczką, a ieżeli plama do razu nie wyidzie, to samo dwa lub trzy razy powtórzyć, w tedy bez naruszenia koloru wywabiona będzie.

Gałeczki czarne na wywabienie plam.

Takowe gałeczki używać można do wywabienia wszelkich plam z sukna materyi iedwabnych i półiedwabnych, tudzież i z kapeluszów.

Wziąść mydła Weneckiego, cztery łóty, skrobać go drobniuteńko; namoczyć wodą świeżą, przydać sadzy łyszkę pełną z łuczywa, przylać 10. lub 15. kropli białego spiritus tartari, to wszystko trzyć w rękach, porobić gałeczki, niech schną, a potym dobre są do używania.

Chcąc tedy z sukna lub materyi wywabić plamy żółte, trzeba sobie tak postępować, iak z brunatnemi gałeczkami, ieżeli zaś plamy są od smoły, wosku, oliwy tłustości i kurzawy, w tedy w używaniu trzeba patrzyć gałeczki zieloney opisania, i obydwa gatunki plam mogą bydź czysto wywabione.

Tłuste plamy iak wywabić z czarnych sukien, tudzież z materyi czarney. Wziąść żółtka od jayka włożyć w missę, i przylać pełno

pełno łyſzkę wòdki potym to mieſzać póty, aż ſię z tego maſſa zrobi. To trzeba plamy delikatnie poſmarować, namoczyć wodą świeżą, między czarnym ſuknem trochę trzyć; i wodą ſpłókać, aby nieczyſtość zeſzła; to raz lub dwa razy uczyniwſzy, wytrzyć tak, iak nitka idzie, w tedy plamy zupełnie wywabione ſą, i ſuknie ſwòy dawny luſtr doſtaną.

Spoſób wywabienia plam od ſmoły z nayprzednieyſzego ſukna.

Poſmarować plamy proſtą wòdką niech tak przez kwadrans będą, dopiero wziąść trochę żòłtka od iaia, i tym także plamę poſmarować, trzyć one potym ſubtelnie między palcami, wypłòkać czyſtą wodą, te wyciſnąć, kilka razy to powtòrzyć, potym wytrzyć wzdłuż czyſtą chuſtką płòcienną, plamy zapewne wyidą bez naruſzenia koloru.

Wodę zrobić którą z ſukna i z materyi różney, wywabić plamy można od wina, i od uryny, choćby te od kotów, lub myſzów były.

Wziąść z Apteki żòłci rybiey za dwa groſze lub więcey, i za tyle *Criſtallum Minera-*

 le,

le, to w kupie miałko utłuc w moździerzu; potym wziąść nowy garnek pòłgarcowy, wſypać ten proſzek, wlać deſzczowey wody aż pełen będzie, potym gotować pół godziny nad ogniem, dopiero zdiąć, niech tak przez noc ſtoi, przecadziwſzy to w iakie naczynie ſzklanne, iuż zewſzyſtkim gotowe ieſt.

To wodą poſmarować plamy bardzo ſubtelnie, niech tak ſchną na ſłońcu, lub przy piecu, dopiero zetrzeć czyſtą chuſtką płòcienną, i ſuknie wcale czyſte od plamy będą. Tę wodę można przez cały rok konſerwować, opatrzywſzy dobrze wierzch od naczynia ſzklannego, przez lato w piwnicy, a w zimie na mieyſcu temperowanym.

Spoſób wywabienia plam błękitnych z ſukien zielonych.

Wziąść czyſtę naczynie ſzklanne, wlać pòł kwarty wody deſzczowey i wſypać za kilka groſzy potażu przedniego; niech to ſtoi przez pół godziny, i iuż dobre będzie do używania.

To wodą poſmarować plamy błękitne, niech tak ſchnie, powtórzyć to raz i drugi, potym w rękach troche trzeć, i wzdłuſz ſzczotką wychędożyć. Zapewnie tam gdzie błękitne

błękitne plamy były, pokaże ſię znowu dawny zielony kolor.

Jak wſzelkie plamy wywabić z ſukna ponſowego i innego czerwonego, tudzież z takowych materyi.

Wziąść ſoku cytrynowego, i wody, tyle iednego, iak drugiego, tym namoczyć plamy kilka razy i trzeć ſubtelnie między palcami, wychędożyć wzdłuż chuſtką czyſtą płócienną, i niech tak ſchnie; kolor przeſzły wróci ſię; Gdyby to mieyſce, gdzie plama była, nie przyieła kolor wyſoki, iak ſię należy, w tedy one trzeć ſzczawią ſolą, ieżeli zaś plamy żółte ſą, to trzeba na wywabienie onych używać gałeczki brunatne, i tak ſobie poſtępować, iak tam opiſano ieſt; gdyby zaś plamy w takim ſuknie pochodziły od tłuſtości, ſmoły, lub od woſku, w tedy trzeba na to gałeczki wziąść zieloney.

Materyom różnym, iak przywrócić dawny luſtr.

Wziąść chuſtę czyſtą płócienną, wprzódy zaś dobrze rozgrzać blachę a na tey tę chuſtę, to trzyć materyą kilka razy wzdłuż, i z tego doſtanie ſwóy przyſzły luſtr.

Sposób wywabienia plam deszczowych z nowey sukni.

Wziąść z Apteki *oleum Tartari, per delignum*, za kilka groszy i poł kwarty wody deszczowey, to oboie wlać w naczynie szklanne, dobrze przeruszyć, a potym niech przez godzine postoi, już gotowe iest do używania. Dopiero te plamy deszczowe, tą wodą subtelnie posmarować, potym białą chustką płócienną wzdłuż trzyć; i naostatku wyprasować, a tym sposobem przywróci się sukni dawny lustr.

Sposób wywabienia plam od smoły, i szuwaksu, z nayprzednieyszych materyi iedwabnych.

Nayprzód posmarować plamę czystą, oliwą, potym wziąść kawałek flanelli białey, i zetrzyć nią dwa, lub trzy razy tę nieczystość, i tak długo robić, aż nic niewidać smoły, albo szuwaksu, w tedy się z owey plamy oliwney zrobić tłusta, którą następującym proszkiem wywabić trzeba.

Jak inſzym ſpoſobem wywabić plamy od ſmoły i ſzuwakſu, z materyi iedwabney.

Wziąść kilka kropel oleyku terpetynowego, wlać go na czyſtą chuſtkę, i to mieyſce, gdzie plama ieſt, tak długo to chuſtką trzyć, aż wſzyſtka nieczyſteść zeydzie, potym wziąść białego boluſu, na proch utłuczonego, naſypać onego na plamę tyle, ile ſię na końcu noża pomieści, potym położyć na niey białą bibułę, i praſować gorącym żelaſkiem; To uczyniwſzy, zetrzeć ten proſzek ſubtelnie ſkóreczką od chleba; Gdyby plama do pierwſzego razu nie wyſzła, w tedy znowu powtòrzyć ten proſzek, i zapewnie materya czyſta będzie od tych plam. Tym ſamym proſzkiem i wyżey opiſanym ſpoſobem można wſzyſtkie tłuſtę plamy wywabić, z materyi iedwabney.

Proſzek, którym wſzyſtkie plamy tłuſte wywabić można z akſamitu i z materyi iedwabney i z ſukna.

Wziąść trzy lub więcey lulek glinianych z nowych, trochę cynamonu, kwiatu muſzkatołowego, i gozdzikòw, to wſzyſtko tłuc w moździerzu tak długo, aż miałkę ſtanie iak mąka, potym przeſiać, aby ſame grubę

grubę zoſtało, z tym ſobie poſtępować znowu rownym ſpoſobem aż tak miałke będzie, iak pierwſze, i w tedy wſzyſtko iuż do używania gotowe.

Chcąc tedy takowe plamy wywabić, trzeba na tych mieyſcach, gdzie ſą, naſypać tego proſzku tyle, iak ſię na końcu noża pomieści, położyć na to biały papier, i po nim praſować żelazkiem gorącym, tak długo, aż ſię pięćdzieſiąt przerachuie; Tym ſpoſobem plama ſię wywabi, może zaś, że za pierwſzym razem nie wyidzie, więc gdyby to było, trzeba proſzek pierwey naſypany zetrzeć i świeżey naſypać, i kilka razy ſobie tym ſpoſobem poſtępować; Dopiero plamy zapewnie wyidą zupełnie. Jeżeli zaś takowe tłuſte plamy iuż dawne ſą, i wcale weſchły, w tedy można trochę oliwy nalać, niech tak kilka minut poleży, zaraz ſię plamy świeżą pokażą, i tę dopiero wyżey opiſanym proſzkiem wywabiać trzeba.

Spoſób wywabiania plam od wina, cytryn, uryny, i wſzelkich zrzących z materyi iedwabney, iako to czerwonego, cieliſtego, brzoſkwinowego, zielonego, fioletowego, i innych kolorów.

Wziąść potażu tyle, iak orzech laſkowy, włożyć w trochę, świeżey wody ſtudzienney,

ney, niech w niey poleży, aż ſię rozpuści; dopiero namoczyć plamy tą wodą, włożyć materyą w chuſtę płòcienną, i wodę wyciączać; pokaże ſię, iż plamy zupełnie wychodzą, i materyi dawny kolor ſię przywróci, oſobliwie gdy ſię to kilka razy powtarza.

Materyi iedwabney fioletowey, iak pierwſzy kolor przywròcić, kiedy albo wcale zpełz, lub też plamy kolor wygryzły.

Wziąść oleyku z kamienia winnego, i wody czyſtey, iednego tyle iak drugiego, poſmarować tym plamy kilka razy, i tym ſpoſobem ſię materyi dawny kolor przywróci.

Plamy od octu winnego, i od uryny iak wywabić z ſukna i z materyi iedwabney.

Wziąść z Apteki mleka panieńſkiego za kilka groſzy, wlać go w kwartę czyſtey wody, i tym namoczyć plamy kilka razy; wſzyſtkich kolorów ſukna, i materyi, oprócz zielonych, czerwonych, i fioletowych, doſtaną przez to ſwòy pierwſzy kolor.

Spoſób

Sposób wywabienia plam z bielizny od inkaustu.

Wziąść *Sal acetosellæ essentiale*, za kilkanaście groszy i utłuc w moździerzu na miałki proszek. Potym świeżą wodą namoczyć, to mieysce, gdzie plama od inkaustu iest, potym nasypać trochę tego proszku, i znowu namoczyć wodą i trzyć między palcami; To uczyniwszy wymyć czysto, i tym sposobem sobie kilka razy postępować; W tedy plama taka wyidzie z bielizny, choć nayprzednieyszey bez szkody.

Plamy od wina czerwonego iak wywabić z bielizny.

Te mieysca, gdzie plamy są, posmarować czystą oliwą, subtelnie trzyć między palcami, rozłożyć potym tę bieliznę na strychu, gdzie słońce dóyść może, niech tak przez dwie godziny poleży, dopiero wypłókać w mydlinach świeżych, a potym w ciepłych, postąpić sobie daley, tak, iak zwyczaynie w praniu, i tym sposobem plamy wyidą.

Zółtość z bielizny, która zleżała, iak wywabić.

Wziąść za kilka groſzy *Sal armoniacum*, przydać ſoli zwyczayney dwie dobre garści, i utłuc to w kupie na proch, potym wſypać w garnek, i przylać dwie kwarty wody, niech ſię tak gotuie pół godziny.

Dopiero wziąść bieliznę, u którey takie plamy ſą, rozpoſtrzeć, wſzyſtkie te mieyſca, tą wodą pokropić, niech tak na ſłońcu ſchnie, i tak kilka razy ſobie z nią poſtępować, zapewne plamy czyſto wyidą.

Plamy od żelaza iak wywabić z bielizny.

Wziąść za kilka groſzy *Sal acetoſellæ eſſentiale*, utłuc to na proch; potym wziąść gorącey wody, i wlać one w konewkę cynową; pokropić to wodą zimną na świeżę to mieyſce, gdzie plama ieſt, naſypać trochę tego proſzku, i ieſzcze raz pokropić zimną wodą, potym trzyć one ſubtelnie o konewkę, w którey gorąca woda ieſt, i powtórzyć to kilka razy, wcale nie będzie znać plamy.

Spoſób

Sposób wywabienia plam z bielizny od fruktów.

Namoczyć te mieysca, gdzie plamy są, w świeżey wodzie, potym wytrzeć one mydłem, i wycisnąć wodę, aby tylko wilgotne było; wziąść fajerkę i włożyć węgle gorące, nasypać trochę siarki, trzymać plamy nad węglami, zupełnie wyidą. Trzeba zaś wiedzieć, że ieżeli plamy iuż starę są, i w ciepłey wodzie sparzone są, trzeba one wywabić oliwą, iak plamy od wina czerwonego, i tak sobie postępować, iak przy nich opisano iest.

Chustki iedwabne, rękawiczki, pończochy iak prać.

Wziąść nowy garnek trochę mnieyszy iak pół garcowy, nalać pełno wody deszczowey, i wrzucić dwa łóty mydła Weneckiego, drobno skrobanego, i przystawić do ognia, niech się tak gotuie przez kwadrans; potym zdiąć z ognia i wrzucić dwa łóty kanaru tłuczonego, mieszać to wszystko tak długo, aż się szare szumowiny zrobią, i iuż woda do takiego prania gotowa iest.

Potym wziąść te chustki, rękawiczki, i pończochy, moczyć kilka godzin w świeżey wodzie, aby brud z nich odchodził, potym

wziąść

wziąść wodę wycisnąć, prać czysto w mydlinach ale nie zbyt gorących, aż wszystek brud czysto wyidzie; Dopiero położyć na stole i wycierać pomału wodę, ale przytym kilka razy świeżą wodą spłókać, aby mydliny odeszły. To uczyniwszy, włożyć wszystkie prane rzeczy w szumowiny wyżey opisane, w tych one znowu wyprać, potym znowu także na stole rozłożywszy, zetrzeć wodą czystą i świeżą wodą spłókać, a potym powiesić; Jak prędko na połowe uschły położyć znowu na stole, i wałkować tak iak nitka idzie, aż prawie wcale suche są, przez to dostaną piękny glans.

Galony i Kampany, złote prać i przeszły lustr onym przywrócić.

Jak przygotować złotą farbę.

1. Wziąść za kilka groszy *gummi gutta*, i za kilka groszy szafranu całkiego, włożyć to wszystko w garnuszek glanzowany, wlać szklaneczkę wódki, i przykryć, aby lust nie odszedł,

odſzedł, niech tak przez noc ſtoi, na zaiutrz przecadzić przez czyſtą chuſtę, i iuż farba złota gotowa, do używania.

Jak zrobić mydliny w których ſię prać maią.

2. Wziąść czyſty garnek pół garcowy, nalać pełno wody deſzczowey, wſypać dwa łóty mydła Weneckiego ſkrobanego, i gotować przez kwadrans; potym wziąść miodu praśnego, tyle, iak ſześć razy na końcu noża ſię pomieści, tyle też kanaru przedniego miałko tłuczonego, i białko od iednego jayka, mieſzać to wſzyſtko tak długo, aż ſię iak maść zrobi, tę włożyć w mydliny, znowu mieſzać, aż ſame ſię ſzumowiny zrobią.

Dopiero wziąść galony, lub kompany, prać i trzyć one w ręku, w tych mydlinach, ſpłòkać pierwey trochę ciepło, a potym świeżą wodą w tedy wyidą mydliny, które ſię uprały, tę wodę wyciſnąć dobrze, i niech tak ſchną te galony, które wprzódy trzeba równo rozciągnąć.

Potym wziąść te galony, albo kompany, przeciągnąć one kilka razy przez złotą farbę, wyżey opiſaną, potrzymać na węglach aż na połowę uſchną, potym znowu przeciągnąć przez tę farbę, i ſuſzyć na ſłoń-

cu,

cu, lub przy piecu. Ponieważ zaś przez to glans nie dostaią, trzeba one w czystą chustę płòcienną włożyć, trzymać w prasie przez 8. lub 10. godzin, i przycisnąć wszelką mocą, przez to bardzo piękny glans dostaną, i iak nowiuteńkie będą wyglądały. Gdyby zaś prasy niebyło, w tedy można włożyć galony, albo burty między chustę płòcienną i prasowac one, przez to także piękny glans dostaną. Z szychowemi tym samym sposobem postępować.

Galony srebrne i Kompany iak na sucho chędożyć, kiedy iuż wcale czerwone są.

Wziąść za kilkanaście groszy *Marienglas*, położyć one na cegle między węgli, niech tak przez cztery godziny leżą, potym wziąść, i to co nieczyste iest, nożem zeskrobać, dopiero będzie z tego proszek biały.

Potym wziąść te srebrne galony, lub kompany, posypać one tym proszkiem, i wycierać kilka razy szczoteczką czystą; tym sposobem tak białe się zrobią iak nowe, a żeby zaś pierwszy glans dostały, trzeba wziąść skórkę białą od rękawiczek, ale czystą, i tą galony lub kompany delikatnie trzyć, tym się glans onym dawny przywraca, gdyby

zaś

zaś brudu w nich bardzo wiele było, w tedy trzeba one wprzòdy tak iak złotę, w mydlinach wyżey opisanych prać, i tak sobie tu postępować, iak z tamtemi, potym dopiero można one tym proszkiem, i skórką białą chędożyć.

Złoto i srebro iak odłączyć od iedwabiu bez ognia, i bez naymnieyszey straty.

Zrobić ług z popiołu bukowego, iak się mocno zagotuie, wrzucić dobrą garść soli, i znowu przylać świeżego. Dopiero wziąść złote albo srebrne galony; włożyć one leciuteńko w płócienny woreczek, zawiązać go dobrze i w tym ługu przez trzy godziny gotować, a potym suszyć na słońcu, lub przy piecu, kiedy uschły, w tedy można iedwab odłączyć od złota lub srebra bez naymnieyszey straty, bo się ręką wytrzęsie, iak kurzawa, i zewszystkim zeydzie.

Sposób chędożenia srebra różnego gatunku.

Wziąść za kilka groszy czystey soli szczawiey i utłuc one w moździerzu na proch; Jeżeli się tedy rdza lub błękitne plamy na srebrze znayduią, które przez zwyczayne chędożenie nie wyidą, w tedy namoczyć one

one świeżą wodą, naſypać trochę tego proſzku, niech tak poleży przez kwadrans, potym wytrzyć mocno ſkóreczką białą, i wcale czyſte będzie.

Srebro złotowe iak chędożyć, aby wſzyſtka nieczyſtość zeſzła.

Wziąść kocioł, w który wnidą ſześć garcy, nalać pełno wody deſzczowey, wſypać cztery funty popiołu bukowego, cztery funty mydła Weneckiego drobro ſkrobanego, i cztery funty ſoli, przyſtawić do ognia, niech ſię przez pòł godziny gotuie, i przez ten czas kilka razy mieſzać; Dopiero ług ten gotowy ieſt.

Wziąść potym ſzczoteczkę twardą, i trzyć ſrebro tym ługiem, nie tylko że wſzyſtka nieczyſtość zeydzie, ale też ſrebro, iak nowe będzie wyglądało, ſpłòkać one wprzódy ciepło, a potym zimną wodą, i zetrzeć chuſtą płòcienną.

Metal biały zrobić, który ſię nie różni od ſrebra dwanaſtey pròby.

Wziąść *Arſenicum criſtalliſatum*, & *nitri* iednego tyle iak drugiego przydać boluſu, i trochę wapna niegaſzonego, dyſtylować ten ſpirytus

ſpirytus *per retortum*, wziąść potym *Caput mortuum*, albo reſztuiące, i zgęścić to *oleo tartari*, albo *oleo vitrini*, potym wziąść na funt moſiędzu roztopionego ſześć łótów tey materyi, i tym ſpoſobem metal biały będzie.

Oleum Vitrini, iak zrobić.

Wziąść *Caput mortuum*, utłuc one, włożyć w garnek, i nalać ciepłey wody, niech tak długo w niey leży, aż para wyidzie, dopiero pokaże ſię na ſpodzie gęſtczyzna, te poſtawić na powietrzu, aby rozpłynęła dopiero będzieſz miał z tego *oleum vitrini*.

Spoſób robienia Tombaku pięknego.

Wziąść moſiędzu dwie części miedzi iedno część rozpuścić to w kupie i przydać naoſtatku, białego metalu cynk nazwanego i *mercurium ſublimatum*, będzieſz z tego miał Tombak piękny.

Proſzek, którym moſiądz i miedź biało wychędożyć można.

Wziąść ſrebra dwa łóty, i rozpuścić w ſzaydwaſie, potym to wlać w ſłoną wodę, aby ſię zgęściło; to uczyniwſzy, ten proſzek ſuſzyć, i naſtępuiące rzeczy świeżą wodą

dą na kamieniu utrzyć, iako to salmak, żółć nazwaną szklanną, i *sal Gemæ*, każdego trzy łóty, to suszyć, i ztamtym zamieszać.

Chcąc tedy mieć szprzączki albo co inszego białe, w tedy wziąść skóreczkę, nasypać trochę tego proszku, i one nim trzyć, z tego wybieleią.

Proszek, którym zwierciadła i szyby czysto wychędożyć można.

Wziąść kredy Kolońskiey 4. łòty, Tryplu 2. łòty, bolusu łòt ieden, to wszystko utłuc miałko, przesiać i schować, chcąc takowy proszek potrzebować, trzeba zwierciadło, lub szkło trochę na moczyć, potym na chusteczkę iako nasypać tego proszku, i tak długo trzyć szkło, aż wcale czyste i świecące będzie.

Zelazo i stal, iak konserwować, aby nierdzawiało.

Wziąść oleiu lnianego pòł funta, gotować pomału, i wlać ołowiu rozpuszczonego, iednak z wielką ostròżnością; tym powsmarować polerowaną robotę żelazną, zamiast oleiu prostego, albowiem przez to oleiowi

iowi lnianemu, ta woda ſię odbiera, ktòra przyczyną rdzy ieſt.

Maſſa, którą porcenellę, ſzkło i agat ſtłuczony, ſkleić można tak że nieznać.

Wziąść karugu łót ieden, maſtyxu pół łóta, ſoku czoſnowego łyſzkę pełną, kleiu ſtolarſkiego 15. granów, ſpirytuſu winnego ſzklankę z tego wſzyſtkiego zrobić maſſę posmarować, tym potłuczone kawałki, i ſkleić niech tak ſchną przez kilka godzin, potym zeſkrobać to co ſię nieczyſtego z tey maſſy zoſtało na wierzchu. Choć wrzucić w gorącą wodę iuż natych zkleionych mieyſcach nie pęknie, prędzey na inſzym, gdzie ieſzcze nie było ſtłuczone.

Zółta farba, którą pomalować można mur, kamień lub drewno.

Wziąść *vitriolu* 4. łòty, rozpuścić w wodzie, i tą zaprawić wapno gaſzone, pomalować tym mur, kamień lub drewno, pokaże ſię iak prętko uſchnie, kolor żółty długo trwaiący, który można zrobić iaſno lub ciemno, żółty podług tego, iak ſię mało lub wiele *vitriolu* rozpuſzczonego bierze; w malowaniu z początku ta farba wydaie ſię

ſię zielonawą, iak prędko zaś uſchnie, w tedy żołta ſię pokaże.

Proſzek Inkauſtowy iak zrobić.

Wziąść koperwaſu, i czarnego galaſu, iednego iak drugiego, po pół funta, gumy ordynaryiney 8. łotów, i ſkoreczek od granatów 3. łóty, to wſzyſtko w kupie utłuc w moździerzu na proſzek.

Chcąc Inkauſt robić, trzeba dobrą garść wſypać tego proſzku, w naczynie ſzklanne, wlać pół kwarty wody deſzczowey, poruſzyć to wſzyſtko trochę; takowym Inkauſtem zaraz można piſać, bez dyſtylowania onego; Gdyby ten Inkauſt, przez nieiaki czas poſtał, w tedy go można znowu zlać i przez trzy razy wody ciepłey dolać. Dla tego też ten gatunek Inkauſtu ieden z naylepſzych ieſt; ponieważ nigdy nie wyſycha, ani ſpleśnieie, owſzem zawſze czarny, i klarowny zoſtaie.

Spoſób robienia Szuwaxu, który mimo ſwoiey tłuſtości, w wodzie ſię rozpuſzcza, i iak bótom tak i trzewikom, piękny glans daie, a przytym choć ſię czego dotknie, nie ſmaruie, i nie ſpaſkudzi.

Wziąść gumy miałko utłuczoney, mydła, woſku żółtego, ćwierć funta każdego, ladów

dzów od łuczywa za kilka groſzy, gumę za
pierwey nad ogniem rozpuścić, w głębo
kiey miſce glaſirowaney, nalawſzy w ni
pół kwarty wody, potym ſkrobać mydło
woſk, wrzuć to razem z ſadzami od łuczy
wa, niech ſię to pomału gotuie, mieſzaią
uſtawicznie: potym w garnek lub kartuzy
papierowe nalać, i ſchować.

Kiedy w garku iuż ztwardniało, w ted
wziąść tey maſſy, nalać trochę wody, ab
rozmiękło, zamieſzać, i kładąc oney potr
chę na łopateczkę drewnianą, ſmarować n
bóty, lub trzewiki. Jeżeli ta maſſa w pa
pierowych kartuzach ieſt tedy poſmarowa
bóty, lub trzewiki ślinami, i ſzwarcowa
ich tą maſſą, wziąść ſzczotkę, i to wetrzy
wſzędzie, potym inſzą ſuchą ſzczotką, i
wſzyſtko czyſto zetrzeć; Na oſtatku możn
też bóty lub trzewiki, tak chędożone, pol
rować wełnianą płachteczką, aby nie ſmolił

Spoſób doświadczony iak pluſky wygubić.

Wziąść ſpirytuſu winnego rektyfikowa
nego, i Terebentu, każdego pół kwart
czki, kanforu łót, ten wdrobić i w kilk
minutach rozpuści ſię, to wſzyſtko mocn
mieſzać w kupie, namoczyć takową wo
gąbkę, lub ſzczoteczkę, i ſmarować nią ł
żk

żko po wſzyſtkich mieyſcach, gdzie ſię pluſkwy znayduią; zapewnie z tego zdechną, choćby ich moc wielka była. Trzeba zaś wprzódy łóżko w którym ſiedzą, dobrze wychędożyć, i ieżeli pawilon na nim ieſt, ten mocno wytrzepać.

Ta woda bynaymniey nie ſpaſkudzi, nayprzednieyſze kitaykowe, lub adamaſzkowe łóżka, ani im ſzkodzić nie będzie. Wlać tylko krople iedną na pluſkwę; zaraz ſię ſkutek pokaże, albowiem w momencie zdechnie.

Żeby ſię zaś więcey nie pokazały, trzeba zaraz za pierwſzym razem wſzyſtkie fałdy pawilonu; i wſzyſtkie dziury, i fugi w łóżku, gdzie ſię tylko pluſkwy znayduią, to wodą dobrze zaſmarować, która zaraz wyſycha; gdyby zaś w te dziury i fugi łóżka doſtać nie można gąbką, lub ſzczoteczką, w tedy można po wlewać tę wodę, ten ſam ſkutek uczyni.

Zapach od tey wody, który iednak barzo zdrowy, i wiele ludziom przyiemny ieſt, wychodzi wcale po dwóch lub trzech dniach. Trzeba ią zakażdym razem, chcąc one używać, dobrze zamieſzać, i w dzień, nie zaś przy świecy to robić, aby ta ſubtelna mixtura, przytknowſzy ſię do ognia ſzkody nie uczyniła.

Konfekcik

Konfekcik na ſzczury i myſzy.

Wziąść mąki i miodu przaśnego, białki od jayka i wroniego oka tartego, tego wſzyſtkiego tyle, ile ſię podoba, z tego porobić gałeczki proporcyonalne i porzucić ſzczurom i myſzom; zdechną z nich iak ię ziedzą.

PRZYDATEK PIERWSZY

Niektórych Ciekawości i Sztuk Goſpodarſkich.

I.

OPISANIE

Jakim ſpoſobem ſię robi Eſſencya, z którey nayprzednieyſzy gatunek wina Tokayſkiego w Węgrzech pochodzi.

1. Jak prędko winogrona, iuż wcale dóyzrzałe ſą i że ſuchych iagod doſyć ieſt, w tedy trzeba one, każdę oſobliwie zbierać, a ieżeli

ieżeli ſię między niemi zgniłe znayduią, te wyrzucić.

2. Zebrawſzy takich iagod pięć albo ſześć miar Węgierſkich, nazwanych Bułden, trzeba one wſypać w czyſtą beczkę, i przez dwie Niedziele na czyſtym mieyſcu trzymać, iednak uważać, aby ſię nie rozgrzały; tak ſtoiąc uleżą ſię i dadzą z ſiebie ſok, który ſię przyſadzi do dna. Ten ſok, który ſię iedno, lub dwóma dziurami ſpodem wypuſzcza nazywa ſię Eſſencya.

3. Tym czaſem iak tak Eſſencya ściecze, trzeba na pogotowiu mieć kłodę wielką i czyſtą, poſtawić ią trochę ſpuściſtą i kazać w nią wleść człeku, zgołemi nogami, które ſobie pierwey wodą, a potym winem czyſto umyć muſi; dopiero wſzypać owych iagod ſuchych, za każdym razem po trzy albo cztery pół miar wyżey wyrażonych, i kazać one mocno deptać, i gnieść, a na ſtronę od kładać, potym łopatą drewnianą znowu w górę podrzucać, aż wſzyſtko na miazg udeptane, i zgniecione ieſt.

4. To wſzyſtko zaraz w inſzą iuż przygotowaną i czyſtą kłodę przeſypać, i dopiero na trzy wyżey wſpomnione miary tey maſſy dwa antały na ſześć zaś takowych miar, cztery antały maślana nalać, i to wſzyſtko łopatami drewnianemi póty mieſzać aż ſię

rzadkie

rzadkie zrobi. To uczyniwſzy nakryć k cami czyſtemi na troie złożonemi, i zoſt wić, tak przez trzy dni.

5. Naoſtatku wſzyſtko klarowne prze wać w baryłki przez grube ſito, lagier z dobrze przeſuſzony włożyć dobrze w wò wyciſnąć i znowu dobrego wina nalać, czego ſię maślarz zrobi.

6. Na konſerwacyą takiego wina, trzeb mieć ſklep ſuchy i miernego ciepła. N antał ieden można lać pòł, albo mniey te Eſſencyi, podług tego iak wino ſłodkie m bydź; Eſſencyą zaś w baryłkach trzeba kon ſerwować w chłodnym mieyſcu, póki n naſtąpią ciężkie mrozy, a przytym uważa aby baryłki niepełne były, żeby tym lepiey robiło, i ſłodkość w niey zoſtała.

Wożąc ſuche iagody kilka mil, zawſz ſię lepiey uleżą, i więcey Eſſencyi daią.

Wlawſzy Eſſencyą w baryłki, trzeba i częſto kijeczkiem przemieſzać przez co ſi wſzyſtko dobrze ruſzy, i ſok gęſty należy cie ſię zbierze.

Gdzie wiele ſuchych iagod ieſt, tam te więcey ludzi i kłodów do tego ſię bierze, a przytym trzeba uważać proporcyą, aby na ieden antał, choć półtory miary wziąść.

W Tokayſkich gòrach, gdzie wina roſną, takowa Eſſencya robić ſię zwykła, zwyczay-

zwyczaynie koło S. Szymona Judaſza, albo też poźniey grona zbieraią, aby te które trwałego gatunku ſą, do tym lepſzey dóyźrzałości przyſzły i tym więcey ſuchych iagod z nich było.

Maślarz ieſt to tedy to wino Tokayſkie, które ſię na lagier od Eſſencyi pozoſtały, i wraz z nim w beczki nalewa.

II.

SPOSOB

Aby na nayſtarſzym piſmie wſzyſtkie litery, które iuż albo wcale nie widać, albo ledwie poznać można, tak znowu powychodziły, i wydawały ſię, iakby dopiero świeżo napiſane były. Ten ſekret tak użyteczny wynaleziony ieſt przez Xiędza iednego Benedyktyna we Francyi.

Wziąść garnek polewany połgarcowy, włożyć w niego trzy galaſy utłucone, i cybule białą, z którey zdiąć trzeba łupinę i ſkóreczkę pod tąż łupiną będącą, a potym one drobno pokraiać; nakłaść tych dwóch rzeczy na trzy części garka i dolać tyle wody, aż garnek pełny będzie. To wſzyſtko dobrze gotować przez półtory godziny, potym przecedzić przez czyſtą chuſtkę, i wyciſnąć cybulę,

lę, aby ſok wyſzedł; co uczyniwſzy, trzeba ieſzcze raz przecedzić przez chuſtę gęściey ſzą, iak pierwſza była; Dopiero iak oſtygnie, wlać w ſzklanne naczynie. Trzeba wiedzieć iż w tedy, kiedy iuż wcale zimna ieſt, wygląda iak ſyrop z orſzady, ale zagrzawſzy one na używanie, wydaie ſię bardzo klarowna; w tedy kiedy ta kompozycya na ogniu ſtoi, można wrzucić ałunu Rzymſkiego tyle, iak orzech laſkowy czyni, ale podczas gotowania, trzeba zawſze ſzumować; chcąc one potym używać, można tyle na łyſzkę nalać, ile potrzeba, i trzymać nad świecą woſkową, tak długo aż ſię zacznie gotować; dopiero wmoczyć papier biały, albo chuſteczkę czyſtą, i nią według potrzeby albo całe piſmo, albo też te tylko ſłowa trzyć, ktòre wyczytać nie można; co uczyniwſzy, trzymać piſmo nad ogniem, przez co litery wſzyſtkie tym lepiey na wierzch po wychodzą.

III.

SEKRET

Jak włoſy czarny ufarbować można.

Wziąść dwanaście albo piętnaście zielonych galaſòw nie robaczliwych poſtawić, one

ie w nowym tyglu na węglach, (inaczey-
ły ſię zepſuły, gdyby wielki ogień był)
trzeba one częſto przemieſzać kopyſtką no-
żą tym ſamym ſpoſobem iakby kawe upa-
lić, i trzymać nad ogniem aż zmięknieią,
tak że ie można warząchwią zgnieść; Do-
piero porozkrawać, i patrzyć czy we śrzod-
ku czarne ſą, w tedy utłuc w moździerzu
nowym tak miałko iak mąkę; Potym wziąść
popiołu, ktòry z miedzi zchodzi, kiedy ią
robią, wygląda czerwony i doſtanie go u
konwiſarzòw, gozdzików utłuczonych na
proch, i trochę ſoli.

Chcąc tedy to wſzyſtko używać na ufar-
bowanie brwi albo włoſów na głowie, trze-
ba wziąść czwartą część galaſów, część te-
go popiołu, połowe gozdzików owych, i
ſoli tyle iak na koniec nożyka małego, to
wſzyſtko włożyć w naczynie miedziane, na-
lać świeżey wody Wiślaney, i mieſzać tak
długo, aż ſię tak zrobi iak kley rzadki; do-
piero poſtawić na węgle, niech ſię pomału
gotuie, nieuſtannie mieſzaiąc nożem miedzia-
nym aż ſię zgęśnie, w tedy zdiąć z ognia,
a iak oſtygnie, wziąść tey farby na nóż i
ſmarować ſobie nią brwi wzad zacząwſzy
od ſkroni, tak długo aż całe po czernione
ſą, i niech ta farba na nich uſchnie, a kie-
dy ſama iuż z nich ſpada, w tedy umoczyć

gąbkę

gąbkę w czyftey wodzie ciepłey, i myć br aż wcale czyfte będą; Jeżeli za pierwfzy razem nie dofyć ieszcze czarne fą można p wtórzyć.

Chcąc tym famym ufarbować czarną w fy na głowie trzeba one wprzódy dobr rozczefać, a potym tą farbą trzyć tak dług aż mocno poczernieią, co uczyniwfzy obł żyć głowę bawełną, dobrze zawiązać ch ftką i leżeć w łóżku przez 12. albo 14. g dzin, aż iuż kurzawa od farby fame z fi bie zaczyna fpadać, i głowa wcale fuc ieft; potym trzeba głowę myć tak gorą wodą, iak można wytrzymać i tak dług aż fama woda czyfta z cieknie; Im więc fię myie, tym czarnieyfze włofy fię ftaią

IV.

Spofób bardzo dobry karmienia Bydła.

Gdzie żołędzi wiele rośnie, tam możn one fufzyć, i potym zemleć, a kiedy f bydło karmić ma; w tedy fieczkę na m czyć i tą mąką z żołędzi zamiefzać, bydł z tego niezmiernie fię pafie, ofobliwie w ły; daią fię i owcom.

o Skład

V.

o *Składaniu zboża w stodołach pod czas ustawicznych deszczów.*

Kiedy dla ustawicznych deszczów, zboże z pola zwozić trzeba, można one składać w stodołach, nie zaś zwyczaynym ale następuiącym sposobem. Wziąść beczkę od piwa, postawić na którym mieyscu w stodole, i około niego snopy z zbożem tak aby kłosy dotknęły się beczki; gdy tedy iuż równo z beczką stoią, dopiero pociągnąć ią daley w górę, i znowu tym samym sposobem ustawiać snopy; aż do zwyczayney wysokości; słoma się zepsuie, a ziarna wyschną, trzeba przytym drzwi od stodoły trzymać otwarte.

VI.

o *Wygubieniu szczurów i myszów z stodoł.*

Gdzie myszów iest wiele w stodole, tam trzeba wziąść duży garnek, wsadzić sześć raków żywych, i w każdym rogu stodoły taki garnek postawić, aż wszystkie raki, zdechną; zapewne wszystkie myszy pouciekaią.

Gdzie szczurów moc iest, w szpichlerzu, tam trzeba wsadzić lisa żywego wykopanego,

go, ale muſi bydź dziki; Jeżeli ſzpichl murowany ieſt to można go puścić, ie zaś ſłomą przekryty ieſt, to go trzeba prz wiązać, wſzyſtkie ſzczury wypędzi.

VII.

Spoſób naprawienia wina ſpleśniałego, i ſkl rowania mętnego.

Na baryłkę dwuletnią, trzeba wziąść dzi więć jayków, i białko z nich wypuścić, p tym upalić i utłuc na proch, ſześć uncy ałunu, ſzklannego Rzymſkiego, dopier zmieſzać z białkiem i rozbijać póty, aż ſt nie iak śnieg; co uczyniwſzy wziąść kijecze i rozłupać go u końca na cztery części Wprzódy trzeba wina zepſutego cztery gar ce utoczyć, zmieſzać one ztym białkiem, to wſzyſtko na pięć razy albo ſześć i znowu do beczki wlać, ale niż ſię to robi, trzeba wino kijeczkiem w beczce poruſzyć, tak żeby tylko do połowy beczki doſtał, to ſamo czynić za każdym razem, kiedy owego białka z winem zmieſzanego do beczki wlewać będzież, a to co kwadrans raz, aby wino tym czaſem uſpokoić ſię mogło; potym wſzyſtkim beczkę mocno zaſzpuntować, a we dwie Niedziele dopiero utoczyć tego wi-

na,

na; dopiero obaczyſz, że ſię wcale uklarowało. Uważać trzeba na to, aby beczka dobra była, bo wino bardzo fermentuie.

VIII.

Sekret na wino kiedy beczką trąci.

Trzeba beczkę z takowym winem poruſzyć, i ſzpunt prędko wyiąć, aby wiatr wyſzedł, to ſamo trzy albo cztery razy uczynić raz poraz, na to iednak uważać, aby zawſze tylko moment ieden zoſtawić od ſzpuntowaną beczkę.

IX.

Wódka Węgierſka bardzo przednia.

Wziąść cztery garce wódki Francuzkiey do tey przydać

Ziela z kwiatu rozmarynowego	4. funty.
Ziela i kwiatu ſzałwii,	pół funta
Kwiatu lawandowego	óſmą część funta
Macieraku	8mą część funta.
Dziecielnicy	8mą część funta.
Imbieru tłuczonego	6. łótów.

To wſzyſtko udyſtylowawſzy, doſtanieſz tego 2. i 3cią część garca ſpirytuſu. Potym znowu przedyſtylować i przydać ieſzcze

ſzcze 2. funty rozmarynu, i 8. łótów i-
bieru tłuczonego, dopiero ſama eſſencya
zoſtaie.

X.

*Pigułki przednie kompozycyi ſławnego D-
ktora Bechera tudzież proſzki bardzo ſk-
teczne, w różnych defektach.*

Pigułki te kazać zrobić w Aptece wedł-
naſtępuiącego receptu.

Rp. *Extract: Cochlear*
Milefol.
Fumar.
Cent: minor.
Cardi Bened:
Heleb nigri, aa - - unc: ſem:
Gum: Hederæ unc: 1. & drach:
Imperi, unc: 1. drach: 2.
Mirchæ XIV. Corcet, drach: V
Aloes corect: unc: 1.
Succini pulv:
Thæreb: Venet, aa, unc: ſem: cum Eſſe-
tia amara, vel ſcordii fiat maſſ-

Takowe pigułki bardzo ſkuteczne ſą w
różnych defektach, biorąc onych przez dwi-
Niedziele wieczorem we wſzyſtkim dwadzie-
ścia gran, czyſzczą całą krew, i właśni-
balſamuią całe ciało, które zachowuią o-
wſzelkiey korupcyi. *Pro-*

Proſzków recept takowy.

Rp: *Lap: lane: pp:*
Antim: Diaphor:
Tartar: Vitriolat.
Nitr Depurat, aa drach I. ſem:
Cynab: nativ: drach: ſem:
M. F. Pulv: Subtill:

Te proſzki oſobliwy ſkutek czynią, w ieſtrawności żołądka, w gorączce, i w al-racyi, biorąc onych w czyſtey wodzie, le iak dwa razy na koniec noża; ſłużą za-iaſt laxacyi lekkiey, a zażywaiąc te pro-ki, i przy nich wyżey opiſane pigułki, w dy kiedy powietrze, lub inne zaraźliwe oroby panuią, ieſt to prawdziwa, i nay-pſza prezerwatywa.

kret wygubienia kretów, które zwykły pſuć ziemie, tocząc one w ogrodach i ſtodołach, lub też po innych mieyſcach.

Potrzeba wziąść raka zdechłego, lub ży-ego w garnek nowy, włożywſzy zakopać śrzodku i na rogach ſtodoł, lub też i na nych mieyſcach, iako to: w ogrodach, dach i t. d.

Sekreta choruiącym na ból głowy z gorą[...] i z zapalenia pochodzący.

Rzepę ſurową w plaſtrzyki kraianą kł[...] na pulsa, do głowy, do rąk: albo cytr[...] plaſtrzyki, potrząśnione kawą miałką palo[...]

Na zawrót głowy, trętwienie rąk, i nó[...]

Boiaźń, co ſię nazywać powinno ſpaz[...]mi, rada Pana *Hierneſa*, gryść często [...] ſzkatołowy kwiat, a oſobliwie w paro[...]zmie, gotować zamiaſt herbaty, bobro[...]ſtròy, i pić, i kurzyć ſię aſſafeditą, [...] grzankę pſzenną ſuſzoną, natarſzy ią muſ[...]tołowym kwiatem.

Na ból głowy rozpaleniem.

Cytryny plaſtrzyki, kawą paloną poſy[...]ne, przykładać na ſkronie i ciemię.

Na koprowe oczy i błonko zaſzłe.

Aperturę zrobić w ręce, lub obydwó[...] i pijać zamiaſt piwa koper włoſki łukre[...] w wodzie gotowaną.

Se[...]

Sekret na zapalenie oczu.

Wziąść wódki różaney kieliszek ieden, i tyleż wódki prostey, to zmieszawszy przykładać do oczu.

Na przechodzące płomienie twarzy.

Wodę kryniczną sarkać w nos.

Na sen kto spać nie może.

Uzbieray z szalii białey kwitnącey nasienia, te wychędożywszy, w moździerzu utłuc włóż w prasę, by oleiek pociekł, tym skronie smaruy. *Item.* Liście szaleiowe przykładać na skronie.

Plaster na sen.

Maku białego, orzechów włoskich, iałowcu, szafranu bardzo mało, to wszystko utłukszy, plaster zrobić, i winem skropić, na głowę przyłożyć na noc.

Bullion do czyszczenia krwi.

Korzeń łopionowy na wiosnę kopać, i cokolwiek tylko zacznie puszczać listki, ten wypłókany, w cieniu suszony, drobno po-

kraiany, na nici nawleczony, tych korzo- ków do kwarty wody włożyć garść, cyko- ryi także garść gotować i pić po trzy, lu 4. filiżanki, godziną przed iedzeniem; ie to bullion nie tylko krew czyſzczący, le i żołądek naprawuiący. Przytym na żoł dek ſłaby, a pierſi zdrowe, ieſt rzecz poż teczna, używać wſzyſtkich gorzkich rzecz iako: kardy benedykty, cykoryi, pinpinel naſturcium, rzeżuchy, piołunu, i to wſz ſtko bardzo dobre na żołądek zimny, ni ſtrawny, wiele wiatrów maiący.

Na plucie krwią.

Konradek gotować, lub Swięto-Jańſk ziele, z krwawnikiem.

Na konſerwacyą zębów i dziąseł.

Maſtyx żuć.

Na ból zębów.

Maſtyx gryząc pomaga, a na boleiąc dziąſła, ſzałwiją w wodzie gotowaną płóka

Sekret od bolu zębów.

Chory trzymaiący magnes na boleiącym zębie, w kilka minut bolu ſię pozbędzie; O- koliczności

koliczności które ſię przytym zachować ma-ią, ſą te, aby choruiący twarzy połowę na północ obrócił, nie kto inſzy ale on niech ſię dotyka magneſem boleiącego zęba.

Sekret powtórny na bolenie zębów.

Maſtyx gryść, i na boleiący ząb przykładać, przytym rozgrzawſzy przy świecy woſkowey maſtyx, na ſmarować muſzki, i przykładać na ſkronie i w śrzodku ſamych łopatek, a ta muſzka powinna bydź większa od talara. *Item.* Salarmoniakiem, zmieſzanym z wòdką płòkać gębę. *Item.* Na ſzczypanie i palenie w gębie, płòkać wodą, wſypawſzy w nie ſaletry pół łyżki.

Na ſpadnienie ięzyczka.

1mo. Gdy ięzyk ſpadnie, weźmiy ciaſta kwaśnego tyle, iak włoſki orzech, pokrop go winnym octem, a przymieſzay trzy, lub cztery gozdziki tłuczone i przyłóż na ciemie. *2do.* Albo weźmiy w popiele upieczone iaie, które roztłukſzy, gorąco iak wycierpieć możeſz, przykładay częſto na ciemie, a ięzyczek do ſwoicy przyprowadzi pory. Przytym wodą z ſzałwieią gotowaną i z wódką zmieſzaną uſta wymyway, co nietylko ięzyczek zdrowi, ale też i gruczoły leczy.

leczy. 3*tio.* Na podnieſienie język̨yczka, ordynaryinym ieſt lekarſtwem imbier, gdy w nim niemaſz inflamacyi, w rozpaleniu zaś języczką imbier ſzkodzi. Lepiey tedy w tym przypadku ciepło płòkać garło ſaletrą w wodzie roztopioną, która bole uśmierza. 4*to.* Dym z maſtyxu w uſta wpuſzczony, i połykany, na ſpadnienie języczka ieſt pomocny, który zimną i kleiowatą materyą rozwalnia. 5*to.* Niemnieyſzy ſkutek czyni, kwiat bzowy z mlekiem gotowany, i cukrem oſłodzony, pijąc go, lub nim płócząc gardło. 6*to.* Miòd rożanny w affekcyach garła ſławnego ieſt ſkutku, a tym ſkuteczniey-ſzy będzie, gdy do niego przymieſzaſz kilka kropli ſpiritus *vitrioli*, albo hałunowey eſſencyi, i cokolwiek wody z pſiego języczka, tym ciepło gardło płòkać. W zranieniu zaś gardła ten miòd nazwany, lepſzy ſam przez ſię.

Na ból gardła.

Gotować budyan, *ad inſtar* harbaty, i pić z koprem włoſkim w roſole lub bullionie.

Na kaſzel i pierſi plaſter.

Olbrot, oleiek migdałowy, kozłowy łòy, i zmaczawſzy z iedney ſtrony ciepło, na pierſ

pierſi przyłożyć, przytym ślazu większego gotować korzeń i za piwo pić, póki kaſzel nieuſtánie. Także kwiatki bzowe pomagaią na kaſzel w mleku gotowane, także rozchodnik w roſole gotowany, na ſłabe pierſi mocno pomaga.

Na ſprowadzenie kaſzlu i flegmy.

Lukrecyą z badyanem, i koprem włoſkim, rano i w wieczor pić, berberyſowe iagody ſuſzyć, i na proſzek trzeć i w herbacie w gorączkach pić i maſtyx żuć, i na ſkronie na plaſtrzyku przykładać.

Na ból pierſi i kaſzel.

Rozki drobno uſiekawſzy gotować, i polewkę za napóy ordynarny używać.

Na kaſzel.

Gotować lukrecyą z badyanem pić rano i w wieczor przydawſzy do tego ſkrzypicielu ziela.

W ſuchotach i ſłabych pierſiach.

Rozki Tureckie gotować iak tyzanne, i te za napòy ordynaryiny pić.

Na uga-

Na ugaszenie gorączki, ieżeli pochodzi z żółci.

Kremortartary uncyą, cukru cytrynowego, to iest: cukier wycierany o cytrynę, tyleż saletry białey, puryssu dwie drachmy, mieszay, i bierz pół łyżki w szklankę wody.

W gorączce.

Saletrą i cytryną z wodą kryniczną płókać gębę.

Sposób uniknienia gorączki.

W pierwszych gorączki początkach, wystrzegać się należy, sypiać na piernatach, poduszkach, pierzynach, i wodę kryniczną w naczyniu otwartym trzymać pod łóżkiem.

Na gorączki.

Cytrynowym sokiem nacierać pulsy, i woda kryniczna, żeby zawsze stała pod łóżkiem.

Item. Na obstrukcyą.

Nalać w wazon wody kryniczney, i siedzieć na niey iak naydłużey można.

Na toż.

Napsutą cytrynę, kraiać cienko, i przyłożyć na skronie, a ręce i podeszwy sokiem

na

na cierać, i berbery ſuſzoney na proſzek ſtartey zażywać w gorączce od herbaty łyżeczką na raz.

W malignie.

Scierać pulſa w całym chorym cytryną, teñ zaś chory ma ieść ryby.

Na katar.

Figi ieść i dachtyle, i herbatą popijać.

Na katarową affekcyą.

Maſtyx rozpuścić na kitaykę, przykładać na ſkronie i karku.

Na katar a oſobliwie ſpadły w pierſi.

Jeść figi, rodzynki Tureckie, daktyle, i pić herbatę lub kleiek ięczmienny.

Na zepſucię krwi.

Pomarańczową ſkórkę moczyć w ſtarym winie, i korzenie tegoż drzewa pić.

Na zepſucie krwi i żołądka.

Gotować bullion z wołowego mięſa, cielęciny, kury, i koriny, dodawſzy do tego

ſelerów, porów, ſzpinaku, ſzparagów, cykoryi i to na wolnym ogniu gotować, i pić, ile kto zechcę. 2do. W zimowym czaſie ziarka z pomarańczy, i cytryn to ſuſzyć i pić w herbacie, po pół łyżeczki do herbaty w filiżankę ſypiąc.

Na parcie gwałtowne, przez znaczną nieſtrawność, lub zepſowanie żołądka, nagłe, któreby trzeba ratować womitami.

Wziąść maruny ziela, ile chceſz, i gotuy w winie, iakim chceſz, tą maruną obłożyć żołądek cały, i trzymać przez godzin pięć, poruſzą ſię wſzyſtkie i naydawnieyſze nie ſtrawności, będą womity, których ieżeliby było nadtą z osłabieniem, to wziąść ſoku z ruty ziela, wyciſnąwſzy kropel cztery, pięć, i dać wypić w wodzie, obrocą ſię w operacyą *per ſedes:* doświadczone.

Kąpiel w kolkach pożyteczna.

To ieſt, wlać do wanny wody, mleka garcy cztery, i tę zgrzać wodę wlawſzy zaś w wanne, otrąb przennych uprażonych w worek wſypać i tym obłożyć żołądek gorącym.

Na

Na kolki.

1*mo.* Wilcze ielita ſuſzone, i na proch utarte na raz tyle, co ſzeląg zaważy, zadane, ieſt doświadczone. 2*do.* Warz czoſnek, przydawſzy oliwy, pii, pomożeć. 3*tio.* Sok z łayna wołowego wyciśniony w ciepłym piwie zażyty, pomaga, lecz ſię trzeba po nim zapocić. NB. Dla białychgłów, krowie należy; a to ieſt ſekret na wyprowadzenie łożyſka zatrzymanego. 4*to.* Oleiek wyciśniony z iąderek orzechów włoſkich, ſześć łótów na raz dany, ieſt doświadczony. 5*to.* Łayno gołębie, świnie, owcze, z winem rozmoczywſzy, przywarzyć, i żywot okładać.

Enema na wiatry i parcie.

Warzyć w wodzie rumianek Rzymſki, kwiatków 10. mleko w oſobnym garnuſzku, potym wody tey filiżankę, byle nie małych, cukru iak ſię zwykło do dwóch filiżanek, używać, i dawać wparciu i wſzelkiey nieſtrawności.

Na toż.

Bardzo doświadczony bullion, który gotować z rumiankiem Rzymſkim, to ieſt do kwarty

kwarty bullionu ſzòſtą część wſypać kwiatòw tegoż rumianku, gotować, i pić naczczo po trzy filiżanki.

Na łamanie kości po rękach i nogach.

Zrobić ług z makowin, w ktòrym ciepło chuſtę maczaiąc przykładać.

Na trętwienie rąk.

Trzeć ie potrzeba żółcią wieprzową, a płòkać ie faſolą białą, to ieſt mąką z faſoli białey nacierać, i twarz na noc można to mąką nacierać.

Na toż.

Trzeć potrzeba żòłcią wieprzową, a płòkać ie potym wodą, a też ręce umywać zawſze mąką z białego grochu, mieloną, nawet i twarz czyni gładką umywaiąc ią to mąką.

Na ſkurczenie żył.

Gliſty ziemne w oliwie namoczyć, i na ſłońcu dyſtylować, i tym ſpoſobem chorego części ſmarować, przydawſzy wòdki mròwczaney, lub bocianowey.

Na pu-

Na puchlinę wnętrzną.

Nic nierobiąc inszego, tylko dawać enemy z szlazu ziela, i rumianków ogrodnych, i trochę cukru, także hemoroidy ze trzy razy otworzyć, lub krew z nogi puścić.

Na puchline w nogach.

Wino z piołunem gotować, i tym smarować nogi. Wòdka przepalana z macierzanki dobra iest na paraliż, smaruiąc części zarażone, nawet władze przywraca ięzykowi, trzymaiąc ią w ustach.

Na opuchnienie gardła lub zapalenie slinogorzu.

Przed wielką inszą kuracyą naypierwey krew puścić, ieżeliby większe było, toż z powtòrzeniem, a potym mlekiem, z szałwiią płòkać, tak że wody połowę z grzaney, a połowę gorzałki wziąść, wraz zmieszać i tym płòkać gardło, pomaga,

Kuracya na puchlinę.

Kwiatkami z dyndery okładać części opuchłe, *Item.* Stonogów suszonych na proszek

ſzek 50. na raz dawać w herbacie, pòty pòki puchlina nie zeydzie.

Sekret leczenia puchliny.

Wziąść ſnopków kilka wymłoconych bo-bu, i upalić na popioł, ktòrego żeby pół garca, potym wina Francuzkiego garniec, z tego ług zrobić, wziąść potym ziarn z te-go bobu, te uſuſzyć, i na mąkę utrzyć, tą mąką ług zaprawić, tak robią plaſtry, co wſzyſtko na płòtnie konopnym rozplaſtro-wać, i części ſpuchłe obwijać.

Na opuchłe nogi.

Wódka z brzeziny; iak zacznie puka-brzezina, na omykać pączków, namoczy w wodzie kryniczney, i zaſolić garścią ſo-li, i tak niech moknie dni trzy, a potym na alembiku przepalać, iak naywolniey, że-by ſzła, potym też ſame wódkę, po trzy razy przepalić, za każdym razem, przyda-iąc świeżſzych pączków: ta na zapalenie o-czu, na kroſty, po twarzy i puchlinę, ieſt dobra.

Na ſpuchnienie mieyſc hemoroidalnych.

Trzeba brać enemę, zrobiono z bullio-nu, i ziela dziwanny, przymieſzać mleka krowiego, cukru trochę i ſaletry.

Wątro

Wątroba wilcza.

Wątrobę iego ususzyć, i zetrzeć subtelnie, w piwie choremu daiąc, puchlinę zpędza.

Na toż.

Nazbierać w Maju piołunu młodego, i w gąsior włożywszy, dobrze ubić, a potym nalać wódki iak naytęższey, i w gnóy koński głęboko zakopać, i trzymać przez dni, w które słońce iasno świeci, dziewięć, niepogodnych nie rachuiąc, a potych dziewięciu dniach, wydobyć ten gąsior z gnoiu, i schować a gdy potrzeba będzie, w tedy maczać w tey essencyi chustki, i przykładać na puchlinę. Praktykowana rzecz.

Mięso także ieżowe, świeże lub suszone, i mocno ugotowane, do używania w puchlinie, iest bardzo pomocne.

Na drżenie serca.

Hemoroidy otwierać choćby kilka razy do roku.

Na febry wszelakie.

Listków piołunowych wziąść szczupeć, i soli trochę, utłuc na maść i gałkę zrobić tak dużą, iak orzech laskowy, iak zacznie febra

febra rozbierać, chory tę gałkę zie, i popić winem lub czymkolwiem, co można, i powtórzyć.

Na defekt żółci.

Jadać szczaw w rosole, i tegoż ziela korzenie gotować w wodzie, i pić iak piwo.

Na febrę.

Wytrzymawszy trzy paroxyzmy, dać na womity *emeticum*; nazaiutrz zaraz zażywać we wszystkich potrawach zdrowych kremortartary. Wszystkie gorzkie rzeczy w takich paroxyzmach są zdrowe, iako naprzykład: *Cardi benedicti*, *hifolium fibrinum*, zamiast herbaty używać, nie maiąc sposobu apteczney kuracyi na womity, służy ziele kopytnik, nazwane, tegoż same listki ususzywszy, na proch zetrzeć, i dawać co czerwony złoty zaważy w patoce, lub w syconym miodzie; na słabszą konstytucyą, połowę wyżey wyrażoney wagi, służy to w febrach kwartannach i tercyannach.

Lekarstwa domowe na febrę codzienną.

Gdy mężczyznie, wieprzowego, gdy białeygłowie świniego łayna, wziąwszy pieprzu

przu i ſzafranu, do tego przymieſzawſzy, miodu praśnego łyżkę przydać w piwie to dobrze uwarzyć, i choremu dać wypić. Praktykowane.

Item. Zaiąca świeżego głowę z ſierścią odciąć i ze wſzyſtkim ią w ſtępie lub moździerzu utłuc, i te maść na chuſtce roztarłſzy, bliſko ſerca przyłóż, i tak długo trzymay, aż ſię zeſchnie. Toż i na gorączkę. Doświadczone.

Lekarſtwo na purgans pewne, bez naymnieyſzego niebeſpieczeńſtwa.

Wziąść ſoli Angielſkiey: ma bydź łótów dwa, manny kalabryny łót ieden, rumbarbarum, co zaważy pół czerwonego złotego, anyżu tyleż, do czego wody wrzącey wlać ſzklaneczkę, potym w gorącym popiele ma ſtać przez noc w naczyniu cynowym lub glinianym, co nazaiutrz przecadziwſzy wypić.

Na dyſſenteryą krwawą.

Ktòra gdy ſię wraz zacznie z gorączką, naypierwſza i naypotrzebnieyſza kuracya; krew z ręki puścić w ſamych początkach.

Na toż.

Naſienia z babki utłuc, co zaważy czerwony złoty, dać wypić choremu w likworze iakim, i kaſzę gryczaną iadać. *Item.* Rumbarbarum ile czerwony złoty zaważy, oleyku migdałowego kieliſzek, to w piwie ciepłym dać wypić choremu. *Item.* Skórę z węgorza wyſuſzoną pokraiać, włożyć na faierke z ogniem, i nad to parą ma ſiedzieć pacierz.

Sekreta na podogry różne.

To ieſt, agitacyą zachować iak naywiękſzą, na materacu ſypiać, żeby nic pierza niebyło, mlecznych potraw iak naywięcey używać, także iaiec miętko gotowanych mięſa za nic, żadnego trunku nie pić, tylko wodę z cynamonem gotowaną; przy tym wieprzki kilku niedzielne bić, nogi ſamym kałdunem ciepłym, póty to czynić, póki ból nie uſtanie, co raz inſzego wieprzka bić.

Na obſtrukcyą wątroby, lub śledziony.

Stalowa kuracya, tym ſpoſobem używana, naywiękſzy czyni ſkutek, to ieſt: win-

ne jabłko naſzpikować goździmi gontowemi 24. o godzinie ſzòſtey w wieczor które tak maią bydź przez całą noc, o ſzòſtey nazaiutrz upiec, ćwieczki powyimowawſzy, zieść, i toż ſamo przez niedziel cztery zachować, temi ſamemi ſzpikować jabłko ćwieczkami, przez który czas potrzebna agitacya, choć godzinę na dzień.

Kąpieli, które na wſzelkie obſtrukcye śledziony, wątroby i deſſenteryi w ſpazmach chipokondrycznych zaleca Pan Hirneys.

Z ziół meliſſy, mięty, i bylicy, i zreczney wody lub deſzczowey, w tych zaś dwa materacyki kłaść na żywot z piołunu, do ſiedzenia na nim z bylicy, mięty, i meliſſy w teyże kąpieli ſiedzieć godzinę iednę, a pokąpielu pół godziny w łóżku leżeć, w kąpieli trzeba rozcierać boki dla wzruſzenia wſzelkiey obſtrukcyi.

Na obſtrukcyą śledziony.

Języka jeleniego liście gotować, i zamiaſt herbaty pić.

Na obſtrukcyą.

Jeść naczczo śliwki z koprem gotowane włoſkim, lub hanyżem. *Item.* Figi iadać.

Item. Siedzieć nad kryniczną wodą zimną, póty, póki solucyi nie będzie.

Na żółtaczkę.

Nosić przy sobie mydło zaszyte w szkarłat, ziela kopytnika liścia ususzyć, na proszek utrzyć starszemu co czerwony złoty, młodemu co przez połowę zaważy, dać wypić: co służy i na febrę, gdyż womity sprawuie. Na toż. Wziąść tytuniu listków trzy, gotować ie w kwarcie lub więcey francuzkiego wina, dobrze garnuszek zaszpuntowawszy, dotąd aż się połowa wygotuie, i to dawać choremu pić, łyżek trzy na raz, lub i więcey. Doświadczona rzecz.

Na hemoroidy i defekt maciczny.

Krzyże i boki smarować kozłowym łoiem.

Po otworzeniu hemoroidów gdy się goić nie chcą.

Białek od jaia z hałunem ubić, i plaster, przykładać.

Na hemoroidy na wierzchu wyięte.

Dziewanny kwiat, kwiat z bzu białego, chleb biały, to wszystko wraz zmieszawszy, matera-

materacyk z tego zrobiwſzy, gotować w mleku i przykładać. *Item.* Latem przykładać liście zataczowe, i enemę dawać z rumianku Rzymſkiego, dziewanny, mleka i cukru.

Na ſpazma i defekt maciczny.

Materacyk zrobić z piołunu, meliſſy cytrynowey, miętko poſiekaney przeſzyć winem ciepłym ſkropiwſzy, od dołku, aż do krzyżów żywot obłożyć w dzień i w nocy.

Enema na maciczne defekta, a oſobliwie na odchodzenie materyi białey.

W wodzie gotować lukrecyą, a ieżeli boleść macicy czuie, to przydać bobrowego ſtroiu kawałek, i na raz po kieliſzku dobrym ieden i drugi na dzień.

Na upławy.

Moczyć ręce po łokcie w wodzie z winem francuzkim na pół zmieſzanym.

Na pędzenie uryny zbytnie.

Gotować czarnuſzkę i tę polewkę pić, także ſól piołunkową, ſaletrę, cukier, kwiat muſzka-

muſzkatołowy, tego wſzyſtkiego po łótów cztery odważywſzy raz zażyć. *Item.* Herbatę z tebu gotować, przylawſzy czwartą część mleka, zmieſzać z tebu, i rozpaloną ſtal w nim zgaſić, i to dawać pić, za napòy ordynaryiny. *Item.* Ryż gotowany w mleku gęſto chory ieść ma, i kaſze gryczaną, czernia jagody, gruſzki gotowane, i to wſzyſtko wſtrzymuie urynę.

Na utrzymanie uryny.

Grzanki przypalić pſzenne, i w wodę przygotowaną włożyć, maſtyx nad świecą woſkową, aby w tę wodę kapał, potym dobywſzy, utłuc w moździerzu i wſypać w tę wodę, upalić kwiatu muſzkatołowego, i na koniec noża wziąwſzy wſypać, zakłócić i dać wypić.

Sekret na oſpę.

Jak ſię zacznie dziecie rozpalać, zaraz na nogach pijawek dwie poſtawić.

Sekret goienia świeżey rany.

Narwać liścia z babki, i z nich ſok wyciſkać, i tym ranę zapuſzczać. *Item.* Wina francuzkiego w garnuſzek nalać proporcyonalnie,

cyonalnie, w toż wino mirry włożyć i cukru kawałek, ſzafranu piorek kilka; to wſzyſtko zagrzawſzy, chuſteczkę maczać, i do rany przykładać, i to pokilka razy odnawiać na dzień.

Na toż.

Kanforę tłuc, poſypać papier bleywaſem, i potym przykładać na rany.

Od kroſt i potu.

Wycierać twarz ſkòrką brzozową.

Na rany i kroſty.

Różę bleywaſem nacierać.

Sekret na różą.

Bzowe jagody lub powidła na papier granatowy rozplaſtrować, dać choremu ten plaſter, lub bleywaſem.

Na ſuchoty.

Rozchodnik gotować w bullionie. *Inne.* Mleko kozie, lub oſle przewarzyć, i ciepło pić, lecz od kozy jałowey, po dwa razy na każdy dzień i w wodzie ſię kryni-

czney

czney kąpać pozbędzieſz ſuchot. Doświadczone. *Item*. Weź hizopu, bluſzczu ziemnego, ſanty polney, przetaczniku, dryakwie, ślazu, podbiału, wſzyſtkiego po garści, także drzewa gwaiakowego łótów pięć, korzenia omanowego łótów 4. tatarſkiego ziela łót ieden, anyżu, i kminu po dwa łóty, i uwarz to w wodzie a potym zrobiwſzy z papieru trąbę, połóż ią na garku, i przez nią bierz w ſiebie parę i połykay.

Na nierychły wzroſt.

Kąpać w kaſzy ięczmienney.

Na zatrzymanie choroby.

Miętkiew, meliſſę, pijać zamiaſt herbaty, a w czaſie zażywać bobków.

Sekret ſtarożytnych ludzi.

Są dni w roku doświadczone niektòre, ktòre długiego życia ſą przyczyną przez krwi puſzczenie, co ſtarożytni ludzie za wielki ſekret, i pożytek dla ſiebie przyznawali, to ieſt: w dzień S. Marcina, Błażeia, Filippa i S. Bartłomieia. Według tych wierſzòw.

Martini, Blaſii, Philippi, Bartholomei,
His Feſtis minuas, ut longotem pore vivas.

Przeci-

Przeciwnie: żyć długo nie mogą, którzy krew puszczaią w dzień Swiętego Marcella Papieża, Sylwestra i Swiętego Piotra w okowach.

Marcelli Papæ, Sylvestri, vincula Petri,
Venam qui pandit, non longo tempore scandit.

Na glisty.

Mocney wódki zmieszać z proszkiem mirry, i smarować tym żołądek i nozdrze.

2. Utłuc czosnku iak masło, i grzankę chleba nasmarować, a potym na sam pępek przyłożyć, nie odeymuiąc choćby przykro było.

3. Kredy naskrobawszy, dawać ią, pić w mleku, albo w słodkim piwie.

4. Sok limoniowy z cukrem zażywać dobrze.

5. Weź trzy lub cztery raki żywe, utrzeć ie, a potym przyłoż na żywot dziecku.

6. Skorupy iaiowe spal, na proszek, które włożywszy do węzełka, mocz w rosołku przez noc, a nazaiutrz wycisnowszy go, day ten rosołek wypić choremu ciepło.

7. Piołun, aloes, i czosnek zetrzy wraz, a potym rozciągnowszy na chuście, przyłoż na żywot.

8. Pigul-

8. Pigułki z galbanu zrobione, i czopki ze smoły, albo mięsa wołowego słonego, i tłustego, są dobre.

9. Enema z hizopu, centuryi, i nasienia krokozowego, dobra, iako i purgans z rumbarbarum, i nasienia cynamonowego.

Na biegunkę.

Pić mleko świeże, iak tylko wydoią od krowy iałowey, rano, w południe, i w wieczor.

Remedium tym, co przez sen w nocy ryby łowią.

Dostać od kozy lub owcy menchirzyny, i spalić ią na faierce, a ten proch z wodą zmieszawszy, octu trochę przylać, i dać na noc wypić rybakowi. Probatum.

Item. Jądro zajęcze, w winie dobrym ugotować iak naylepiey, i miernie go wystudziwszy, dać wypić na noc, a tak łatwo się ten defekt uśmierzy.

Na rupturę.

Wziąść ziela żywokostu, wosku iarzęcego, żywice, kurzego ziela suchego wszystkiego po równey części tyle, ileby wystarczyło

czyło w potrzebie, miałko to wſzyſtko umieſzać i rozpuścić w ogniu na maść, ktòrą ſię mieyſca te zkąd ſię ruptura pokaznie, każdego dnia ſmarować, aż ſię natura uſtanowi. Do tego zażywać paſka na to umyślnie zrobionego.

Na kamień.

1*mo*. Sok bzowy częſto pijąc, kamień kruſzy. 2*do*. Owoc bukowy ſpalony, z ſmalcem wieprzowym zmieſzany, i na biodra przykładany, bardzo ieſt pożyteczny.

Na ſzkorbut.

Wina francuzkiego ſtarego, i chrzanu tartego zmieſzay razem według potrzeby, niech moknie od godziny do godziny, i tym dziąſła wymyway. Probatum.

Na wielką chorobę.

Gdy ta choroba napadnie, dać choremu kopyto łoſie trzymać, i noſić go w iakim naczyniu przy ſobie.

Na reumatyzmy.

Maſtyx rozgrzawſzy na nożu, na muſzkach wielkością złotòwki naſmarować, i

na

na ſkronie przyłożyć i na łopatki ku kończącym ſię, ale ta wielkości talera.

Dzieciom na angielſką chorobę, którą poznać po krzywych nogach, głowie wielkiey, ſłabości w krzyżach i z nieprędkiego chodzenia.

Służy ſmażona maść z kwiatów, nogietkowych, które w ſadle wieprzowym ſmażyć, przydawſzy cokolwiek oleyku pſiego, tą maścią ſmarować dzieciom boki i pacierze na plecach, wprzód ſkąpawſzy w paproci zielu, to czynić dwa razy w tydzień uważaiąc, żeby dzień zbyt nie był wietrzny lub gorący. Równie dobra rzecz ſmarować tłuſtością węgorzową, i w paproci ſkąpać.

Na moſzyſko małym dzieciom.

Weź żyłkę śledziową, która ſię świeci iak ſrebro, uſuſzoną, zetrzy na proſzek day w pokarmie dziecięciu. Jeżeli niepomoże zaraz powtórz i enemę day.

Sadło jeżowe.

Dzieciom na przepuklinę, częſto od dołu, aż ku krzyżom ſmaruiąc, z doświadczenia ieſt pomocne.

Sadło

Sadło niedzwiedzie.

1*mo.* Dzieciom, i ſtarym ludziom przepukliny ſmaruiąc goi, i leczy. 2*do.* Tymże ſadłem, kto ſobie z rana naſmaruie dobrze czoło, ſprawuie pamięć.

Sadło wieprza dzikiego.

Bardzo ieſt potrzebne do ſmarowania boków człowieka potłuczonego, albo gdy ſię (iak mówią) urazi, lubo z wyſoka ſpadnie, zażywaiąc go w trunku, z octem, z winem, wielko ieſt pomocą.

Sadło liſie.

Sadło tego zwierzęcia, ſzum w uſzach za napuſzczeniem uśmierza. Pluca zaś iego dobrze w winie opłókane, wyſuſzone, i na proch utarte, który gdy ieſt w cukrze zaprawny, i pożywany, bardzo ieſt oſobliwy do goienia owrzodziałych, gnijących, i okroſtawiałych, w ſuchotach, w ciężkich kaſzlach i duſzności w pierſiach, do zażywania częſtego, wielce pożyteczny; którego iak za ulep, albo konfekt zażywać należy, i wyſtrzegać ſię na ten czas kwaśno i ſłono iadać, a tak każdy pożądanego dozna ſkutku.

Sadło

Sadło zubrowe.

Przez smarowanie ran, choćby były zastarzałe, i trudne do leczenia, tedy ie znacznie goi, i czyści.

Sadło i stroie bobrowe.

1mo. Sadłem tego zwierzęcia żyły suche, i narwane, członki w iunkturach także porwane smarować znaczną iest pomocą.

2do. Wielką chorobę dzieciom przypadaiącą, tymże smarowaniem otrzyźwia, i ożywia.

3tio. Stroie tego zwierzęcia wiatry zatrzymane rozpędzaią, głowę utwierdzaią, omdlałe siły umacniaią, truciznę zadaną z człowieka wypędzaią, i do kichania przywodzą.

4to. Białogłowską zwyczayną chorobę pędzą, od nagłey śmierci bronią, od wielkiey choroby bronią, i zachowuią, od zbytniego spania czas miarkuią, od zawrotu głowy zachowuią trzęsienie oddalaią, słuch w uszach naprawuią, i boleści zębów mityguią.

5to. Zatłumienie macice białymgłowom, przez różne sposoby umocnia, i skutku dobrego przywodzi, pod nosem go trzymaiąc, i wąchaiąc, podpachami nosząc. Także przywiązaniem,

wiązaniem, kadzeniem od ∫podu, wąglikami wprzód dobrze wypalonemi, zdrowi i znacznie pomaga.

Sadło bor∫ukowe, albo jaźwcowe.

1mo. Do∫marowania krzyżów, i nerek bardzo ∫kuteczne, albowiem ból w krzyżach znacznie uśmierza, i goi, kamień nawet nerkowy kru∫zy i ni∫zczy.

2do. Tym ∫adłem ∫maruiąc żyły, narwane i ∫chnące, znacznie im pomaga.

3tio. Dzieciom z wypłakania na przepuklizne, w ∫łabiznie ∫marowaniem, iako i ∫tarym w takich przypadkach pomocne, przydaw∫zy do niego ∫adła li∫iego, i z kota, czyli zbika leśnego.

Sadło wilcze.

Je∫t w ∫obie cieple, ∫maruiąc nim żyły ∫uche, tedy ie odwilża w kościach, w goleniach darcie i ∫zarpanie uśmierza.

Oleiek z wilka.

Mię∫o warzyć, aż od kości odpadnie, które gdy będzie iak ma∫∫a, zaraz tę polewkę, przez czy∫tą przecedzić chu∫tę, i wykręcić, i znowu dobrze warzyć, aż ∫ię ∫a-

mo

mo przez się zostanie, iak oliwa, tedy tym oleykiem podogryczne członki smarować, wielce pomocna medycyna.

Serce wilcze.

Serce tego zwierzęcia ususzone, i na proch miałki utarte, pijąc potrochu w piwie, wielką chorobę uśmierza.

Wątroba wilcza.

Także w suchoty zapadaiącym, i na bladą cerę tenże proszek zażywaiąc, bardzo iest pomocny.

Głowa zaięcza.

Na proch spalona, który z masłem młodym zmieszawszy, i głowę tym smarowawszy, strupy wszelkie, i parchy goi. Mozg iego upieczony, rąk trzęsienie i wszelką słabość innych członków, z wielkiey niemocy pochodzącą do czerstwości pierwszey przywodzi smaruiąc nim. Dzieciom dziąsełka tymże mozgiem smaruiąc, prędko im bez bolu wynikną zęby.

Mięso zaięcze.

Osobliwie pieczyste, zepsowanym wnętrznościom, bardzo iest pomocne. Podagrycy,

grycy, gdy świeżego mięsa zażywaią, a polewko się z tego mięsa obmywaią, uśmierza ich boleści, w członkach trętwienie. Serzysko iego z octem pite, wielko niemoc znacznie uśmierza.

Skóra bobrowa.

Gdy będzie wyprawiona, i wdziana do używania, podagrykom, i ralitykom bardzo iest potrzebna, i pożyteczna.

o Królikach swoyskich.

1mo. Królika całego na proch spaliwszy, i ten proszek z młodym masłem zmieszawszy, tym gardło, gdy iakie zapalenie przypadnie smarować.

2do. Sadło z nich na żyły schnące, i na twardości na biegłe, na któreykolwiek części ciała, częstym smarowaniem, i na noc, odwilża, rozpędza od otoku broni, i zachowuie.

Na kołtun.

1mo. Z wydry wyięte wnętrzności, ususzyć w ciepłym piecu, i na proch ie starłszy, w piwie codziennie pić, póki tego stanie, aż kołtun z głowy spadnie.

2do. Jeża ugotowawszy ieść, albo go te choćby i w kilku w garku, całkiem na po pioł spalić, i ług z tego zrobiwszy, głow koltunowatą myć.

3tio. Sadłem bocianim, albo jeżowym głowę smarować, pomocno iest.

Sposób robienia wódek Gdańskich, doświad czony i rzetelny.

1mo. Wziąść wódki anyżowey garcy czte ry, chrzanu obieranego, i pokraianego ćwier funta, cebuli także obieraney, i pokraiane ćwierć funta, anyżu garść iedne, soli gar iedne, chleba razowego, dobrze na ogni spalonego sztukę dużą, i piwa kwaśnego ga niec ieden. To wszystko razem w alemb ku przepaliwszy odebrać flasz półgarcowy wódki sześć,

2do. Znowu alembik dobrze wymywszy wziąść pomarańczowych skórek funtów dwa, i moczyć w wodzie przez pół godzi ny, a potym to co iest białe, oskrobać wrzucić: do tego przydać rozmarynu gar iednę, i wody garcy trzy, i przepalić, a tego odebrać wódki, garniec tylko ieden, a co się w alembiku zostanie, tego nie wy rzucać.

3tio. Nabić znowu po trzeci raz alembik one sześć flasz do niego wlawszy i przepu

ści

ić odebrać zaś z tego flaſz cztery, reſzta iech idzie na rozchod.

4*to.* W tym zaś garcu, co ſię zoſtało, na-nocz cukru kandysbrotu funtów pięć, i mieſzać, to potym razem z temi, wſzy-kiemi flaſzami, i przez kapeluſz biały dy-ſyllować. Teraz dopiero z tego robić eſſen-cyą cynamonową, iako maſz niżey zupełnie piſaną informacyą.

Cynamonka z wódki.

Weź cynamonu łótów dzieſięć, kwiatu muſzkatołowego pół łóta, i gałek muſzka-tołowych dwie. Cynamon na kawałki po-łamawſzy, gałki i kwiat w możdzierzu do-brze utłuc, wlać do tego wody kryniczney półtora garca, i przepalić, a dobrać z tego wódki garniec ieden. Co ſię zaś zoſtanie w alembiku, tego nie wyrzucać.

Teraz te ſześć flaſz (o których maſz wy-żey) przepal w tymże alembiku, a odbierz z tego flaſz cztery, reſzta na rozchod.

W tym zaś eſſencyi garcu cynamonowey, namocz cukru kandysbrotu funtów cztery, i potym zmieſzawſzy z temi czterema fla-ſzami, a dyſtyluy przez biały kapeluſz, a gdy ſię iuż wyklaruie, wziąść tey ſamey wódki, czyli eſſencyi w ſzklankę, i włożyć

do niey złota faingultu, miarkuiąc do każdey flaſzy liſtków ſześć, które dobrze w ſzklance rozdartym piórem ubiwſzy, do każdey flaſzy wlać trochę ze ſzklanki.

Perſyka.

Wziąść peſtek garcy dwa, migdałów gorzkich pół funta, gozdzików łótów dwa, kardymonii małey łót ieden, i cynamonu łótów dwa, a z wódką ſię tak ſprawić, iako iuż maſz wyżey napiſano z ſamego początku.

Eſſencya dubelt anyż.

Anyżu garść iedne utłuc dobrze, i nalać do niego piwa garniec ieden, niechże to moknie przez noc całą, dolawſzy wody potym garcy dwa, nabić do alembika i przepuścić, z tego zaś, odebrać wódki garniec ieden, w którym zaraz namoczyć cukru kandysbrotu półtora funta. Co ſię zaś w alembiku zoſtanie, wyrzucić, a z gorzałką tak ſię obeyść, iako ieſt opiſane wyżey.

Cynamonka z wina.

1*mo* Wziąść cynamonu pół funta, korzenia fiałkowego ćwierć funta, imbieru białe-

go pięć łotów, i utłuc razem w moździerzu dobrze, wina do tego garcy dwa przylać, i w alembiku przypalić, a z tego odebrać wódki garniec ieden, w ktòrym zaraz namoczyć cukru kandysbrotu funtòw trzy i pòł, niech to ſtoi.

2do. Wziąść potym lagru winnego garcy 10, które przepaliwſzy w alembiku, odebrać z tego eſſencyi garcy pięć, i te powtòrnie nabiwſzy do alembiku, przepuścić, a odebrać eſſencyi flaſz ſześć.

To tedy razem zwyż wyrażonemi, flaſzami pozoſtałemi zmieſzawſzy, dobrze przez kapeluſz biały dyſtyllować.

NB. Pamiętać dobrze o tym, aby w ten lagier, o ktòrym maſz wyżey, włożyć pietruſzki oſkrobaney i pokraianey pòł funta.

Inſzy ſpoſòb przepalenia wódki.

Weź cynamonu przetłuczonego, gałki, gozdzików, kardamonu, kubeky, drzewa ſandału, i drzewa cytrynowego, &c: każdego mniey, niżeli ſię zwykło kłaść do alembika; zawiązać to razem w chuſteczkę, i włożyć do czapki czyli pokrywki alembikowey, założywſzy dobrze drewienkami, aby w alembik nie wpadło, i nabii wódki wiele chceſz, i przepal, przydawſzy do niey anyżu,

anyżu, kminu, jałowcu &c: Takim ſpoſobem palona wódka będzie ſmaku i zapachu bardzo wdzięcznego.

Moczenie i gotowanie ſtokwiſzu.

Stokwiſzu trzaſkę, lub napoły pokraianą, do góry ſkórę obróciwſzy, poſypać popiołem leśnym, a nie ſoſnowym, i przyłożywſzy deſzczółką, a potym kamieniem, nalać wody rzeczney zimney, i moczyć przez dni dziewięć i nocy, gdy ſię ten czas ſkończy odlać tę wodę, pięknie ſtokwiſz wyſzorować, i wypłókać, i znowu powtórnie wody nalawſzy czyſtey, choćby i trzy tygodnie go trzymać w tey wodzie, ale co dzień świeżę odmieniaiąc.

Co zaś do gotowania, według potrzeby na dzwona go pokraiawſzy, i w garnek włożywſzy, nalać zimney wody, a gdy ſię raz i drugi zagotuie, odſzumować i odcedzić, a potym na półmiſku chlebem białym i pieprzem przeſypać, i oleiem z cybulą przeſmażonym, lub też maſłem bez cybuli podlać gorącym, i nakrywſzy drugim półmiſkiem, nad węglami przyſmażyć, a gdy iuż dobrze zacznie ſię duſić, i ſok z ſiebie puści, tedy go dać na ſtół, na talerzu go ſolą poſypawſzy ieść, bo gdyby go poſolił, gdy

ſię

ſię ſmaży tedyby ſtwardniał. Jeżeli może bydź angielſkie korzenie, to nim może trochę poſypać na talerzu, bardzo apetyt ſprawuie, w niedoſtatku tego jałowcem tłuczonym.

NB. Gdy iuż wymoknie przez dni i nocy dziewięć, może go beśpiecznie gotować, a reſztę na daley konſerwować.

Ocet piwny iak robić.

Piwa dobrego zwarzywſzy, wſypać do niego grochu uprażonego gorącą i trochę drożdzy, lub kwaśnego ciaſta włożyć. Drudzy pſzenicę ziarniſtą zamiaſt grochu prażą, i gorącą w piwo ſypią. Także ſkórki grzanek z chleba rżanego, i trochę mirry kładą. *Item.* Wziąść ięczmienia otłuczonego ze ſzczupeć, którego gorąco uprażywſzy, wſypać w piwo, za krótki czas będzie ocet znamienity. Do ſkruſzenia mięſa twardego, nayoſobliwſzy ieſt ocet piwny, mocząc go w nim, lub tylko chuſtę w nimże umoczywſzy, obwinąć mięſo, będzie kruche, i do iedzenia bardzo ſmaczne. Tym ſpoſobem obwinione mięſo, broni w lecie od robactwa, zaſmrodzenia, i zatęchłości.

Ocet

Ocet winny.

Łatwo się zrobi, włożywszy do wina ciasta zakwaszonego. Jeżeli zaś przydasz kwiatu bzowego, albo róży, przydasz mu zapachu.

Ocet fiałkowego koloru osobliwy.

Fiałków przesuszonych, ile bydź może, nakłaść w naczynie, i nalać octu winnego, a trzymać na słońcu, aż zbieleią, potym odcedziwszy wylać w cynowe naczynie, a gdy ostygnie będzie miał kolor i zapach fiałków, a gdy się za czasem, zmieni, tedy go znowu przewarzyć i wlać w naczynie cynowe iak i pierwey. Ten serce mdłe posila, drżące uspokaia.

Skutki jego.

Serce mdłe bardzo prędko posila, pulsy nim nacieraiąc. Albo chusteczkę w nim namoczywszy, na pulsy przywijaiąc, lub gąbkę w nim zmaczaną pod nosem trzymaiąc, i w siebie z niego parność ciągnąć.

Gozdzikowy.

Ten rzadko w aptece znaleść. Tym sposobem go uczynić masz:

Do

Do półgarca octu winnego oſtrego, włożyć tego kwiatu w cieniu uſuſzonego funt aptekarſki, i trzymać przez mieſiąc na ſłońcu, a gdy zblednieie to kwiecie wyrzucić, a inne świeże włożyć i od potrzeby ſchować.

Skutki jego.

1*mo.* Mdłość ſerdeczną, prędko oddala, pod noſem, nozdrza i pulſy u pięści nim namazuiąc. Albo wziąść iedną część octu, przydać do niego ſzafranu tartego i trochę przetłuczonych jagod jałowcowych z grzanką chleba rżanego, i tą na pulſy przykładać we troie chuſteczką złożoną w tym maczaiąc: tak w wielkich mdłościach ſerce pośila przez pulſową żyłe ktòra idzie do ſerca. 2*do.* W gorączkach gwałtownych: wziąść rożaney wòdki ośm łyżek, borakowey, i ſzczawikowey, po dwie łyżki, ſzafranu nie tłuczonego ſzóſtą część kwinty, kanfory co trzy ięczmienne ziarka zaważą, octu łyżek dwie, razem to zmieſzawſzy, chuſteczkę we troie złożoną maczać, i na ſerce przykładać, częſto powtarzaiąc. 3*tio.* Głowy bòl i rozpalenie oddala, wòdką ròżanną maczaiąc w nim chuſtki, albo chleb pokrapiaiąc, i na ſkronie przykładaiąc.

Sposób robienia ſłodów.

Zdrowe, łagodne, i naypożytecznieyſze darzą ſię piwa z jęczmienia, dodawſzy do niego poł, lub trzecią część pſzenicy. Lecz to na zalaniu, rozſzczeniu, i ozdzeniu ſłodów należy: to ieſt, aby niegwałtownie, ale zwolna, ſuchemi go ſuſzyć drewkami, i nie przypalić, a kiedy ſię ſłód przyrumieni, to też piwo będzie koloru czerwonego, kiedy ſię zwolna ſuſzy, tedy ſię piwo zieloną z takiego farbuie; Więc ſoſnowych i dębowych drew ſtrzedz ſię do ſuſzenia ſłodów, potrzeba, dla przydymienia onegoż, ale tylko grabowe, olſzowe, i brzozowe naylepſze, aby tylko były ſuche.

Piwo żeby nie kwaśniało.

Włożyć do niego naſturcium, to ieſt rzeżuchy, albo iaie kurze świeże coraz inſze odmieniaiąc. Zeby zaś było łagodne i glanſowne, dodać mu ósmą część ſłodu żytnego, nie więcey do iednego waru, a to dla ſchodu piwa z kadzi, będzie bardzo wyborne, ieżeli z drożdżami, i w butelkach w ziemie zachowawſzy, przez mieſiąc potrzymaſz.

Informacya robienia bab bardzo delikatnych.

Do garca mąki trzeba kwartę mleka, żółtków samych kwartę, masła topionego pół kwarty, drożdży kwaterkę, cukru funt, cynamonu dwa łòty, albo też iedne utłuczoną gałkę muszkatową, takim zaś powinny się robić; pierwey wlać; w mąkę drożdże, potym mleko dobrze gorące i to robić łyżką, z mąką i z drożdzami postawić, aby się ruszyło, iak się ciasto ruszy, wlać żółtki i wraz rękami wybijać, aż się ciasto wygładzi, potym wlać masło, i znowu bić; iak się dobrze wybije, wsypać cukier, cynamon, lub gałkę soli dla smaku, warz dobrze wyrobiwszy ciasto, postawić go w cieple, ale nie gorące, żeby go niezaprzyć, iak się wyruszy, kłaść do naczynia miarkuiąc, żeby tylko była czwarta część w naczyniu ciasta, iak się dopełnią naczynia, dopiero w piec wsadzić.

Lilie świeże tak zachowasz.

Narwać ich pąpia, póki się nie rozwinie, i w nowy garnek nie polewany porządnie ułożyć, iak naylepiey nakrywszy w chłodzie lub studni chować, żeby ich tylko woda nie doszła. A gdy będziesz chciał mieć rozkwitłe wyłóż ie na słońce, zaraz się zagrzawszy rozkwitną.

Różne

Róża świeża.

Chceſzli ią przez zimę zachować? narwać z ſłomą i z korzeniem zielonego i niedoyzrzałego jęczmienia, i między ten jęczmień, w garnek nowy nie polewany nakłaść róże nie rozkwitłey, i z wierzchu tymże jęczmieniem przykryć i w chłodzie ſchować, a potym, gdy będzie potrzeba wyſtawić ie na ſłońce lub w ciepłey izbie, zaraz ſię rozkwitną. Drudzy tylko rozpoſtrzą zielony jęczmień na ziemi, i pączki gotowe do rozkwitnienia rozkładaią, ale w chłodzie. Jako świadczy Doktor Dyclimus.

Szparagi świeże.

Ktoby chciał mieć przez cały rok ſzparagi świeże, tedy zaraz po zebraniu jagod, czyli naſienia ich, pod wierzchem ziemi rozłożone odkopawſzy, odkryć, a tak z nich uſtawicznie kiełki, czyli ſoſiki do używania przyſtoyne wzraſtać będą.

Sałata przez cały rok świeża.

Chceſzli mieć ſałatę przez cały rok świeżą, ſieyże ią pod jeſień, albo około S. Bartłomieia na ziemi wilgotney, i dobrze nawożney. Wzniydzie czwartego, albo piątego, lub ſzóſtego dnia, a gdy ią rzadko przeſadziſz, będzie roſła wſzerſz, ieżeli zaś

będzie

będzie wyraſtać wgłąb tedy go uſamego dołu zerznąć, i na wierzchu zaraz położyć bryłkę ziemi, albo ſkorupę nową, żeby tylko nie była tłuſta, lub kamyk a tak iuż nie będzie roſła w ſłup, tylko wſzerſz. Białą mieć będzieſz, ieżeli w śrzodek iey piaſku czyſtego rzecznego naſypieſz, i liście złożywſzy łyczkiem z wierzchu zwiążeſz, zwłaſzcza która ieſt naſienia białego bo ta ieſt takiego przyrodzenia, iż między wſzyſtkiemi ſałatami całą zimę przetrwa.

Pachnięcą tak uczyniſz: naſienie iey w ziarko cytrynowe wſzczepić, i w ziemie wſadzić, albo też w iakiey chceſz wódce pachnącey naſienie iey przez dni trzy moczyć, potym ſiać.

Wygubienie myſzy i ſzczurów.

Fuſu oliwnego, albo oleiowego gęſtego, na miſſę wlawſzy, poſtawić tam, gdzie ſię myſzy, i ſzczury znayduią, którego gdy ſkoſztuią, zaraz na tym mieyſcu pozdychaią.

Ogòrki w lagrze.

1mo. Chceſzli mieć ogórki długo świeże, włòż ie w naczynie w lagier z wina białego, ſłodkiego, i nie przewroconego.

2do. Jeżeli ie zawieſiſz w naczyniu, w ktòrym ieſt trochę octu, tak żeby ſię octu nie

nie dotykały, i to naczynie dobrze zaszpuntuiesz, tedy zawsze świeże ogórki mieć będziesz.

Ptaki łapać sekret.

Dostać ziela, które zowią świnia wesz, *cicuta*, i namoczywszy w winnym lagrze pszenicy, uczynić z tego ziela sok, który z pszenicą moczoną zmieszawszy, na zubią wszelkiemu ptastwu posypać, a tak się upije, że się brać łatwo da, ile go będzie. *NB.* To ziele rośnie w ogrodach, na łąkach przy parkanach, i na mieyscach pustych.

Na liszki w kapuście.

Kaczek młodych napuścić, wyiedzą ie, i mnożyć się nie będą.

Liszki kur żeby niepsowały.

Dostawszy z liszki wnętrzności, lub z lisa, ugotować ie, a potym posiekać, i dać ie drobiu zieść, a tak im żadna liszka szkodzić nie będzie.

Sposób wygubienia robactwa.

1*mo*. Pchły tak wygubisz: ziela rdestu w ługu dobrym zwarzyć, i kilka razy przez dzień tym pawiment kropić, wyginąć muszą.

2*do*.

2do. Kmin z piołunem w ługu także uwarzywſzy z rybią żółcią go zmieſzać, a gdy ochłodnie, potym częſto nim pawiment kropić.

3tio. Wapno niegaſzone, miałko zetrzeć, i tym pawiment poſypować.

4to. Liściem z drzewa olſzowego, gdy ieſt różą ſkropione, pawiment poſypować.

5to. Z jeża ſolonego, gdy ſię gotuie, pływaiącą tłuſtość, na wrzącey wodzie zbierać, i nią kiy iakikolwiek, lub laſkę namazawſzy, pod łóżką albo na izbie położyć, zniydą ſię wſzyſtkie do niego, na tey tłuſtości przylgną.

Kurczęta aby miały ſmak kwiczołów.

Gdy poczną dobrze ieść, dawać im kaſzy zmieſzaney z jałowcem ugotowaney, miaſto innego zobiu przez cztery niedziele, które będą z tego bardzo tuczone i jako kwiczoły jałowcem pachnące,

Kapłon pieczony aby ze ſtołu zleciał.

Upoić go wódką lub winem dobrze, a potym oblać mocno wódką, aby ſię lepiey pierze z niego dało obrać, potym ułożywſzy mu ſkrzydła i nogi, iako do pieczenia, położyć go na ruſzcie z daleka od ognia, a gdy ſię iuż dobrze przy rumieni, ſmarować go

go młodym maſłem, i dać na ſtòł, a gdy go cokolwiek dotknie widelcami, porwie ſię i ſkoczy ze ſtołu, z wielkim podziwieniem gości.

Kapłun całkiem w flaſzy.

Oprawiwſzy całkiem kapłuna dworowego, zdiąć z niego całkiem ſkòrę, tak oſtróżnie, żeby naymnieyſzey nie uczynić dziurki, członki zaś te, z ktòrych ſię ſkòra zdiąć niemoże, tak poprzyrzynać, żeby ſię przy ſkórze zoſtały, potym te włożyć w taką flaſzę, u któreyby była ſzyika czyli ſzrubka, na trzy palce ſzeroka, zatrzymawſzy ią nieco u wierzchu rozbiy żółtków od jaiec ſzeſnaście trochę mleka przylawſzy, dopiero zapraw, iako chceſz wley w tę ſkórkę i zaſzyi. Potym wpuść w tę flaſzę, zaſòl i naley w nie wody pełną a zaſzrubowawſzy, lub mocno zatkawſzy, włòż w kocioł wody, i gotuy: a gdy ſię obciągnie, napełni ſię ſkóra kapłuna tak, iż ſię dziwić każdy będzie, iak ſię mógł zmieścić kapłun w tę flaſzę, gdy go daſz na ſtół z flaſzą. Kto go zaś będzie chciał dobyć, niechay dyamentem przerznie flaſzę u ſpodu lub wierzchu, zażyie ſpecyału.

Trzci-

Trzcinę na ſtawie iak zgubić.

Około S. Jana Chrzciciela po przeſileniu dnia z nocą, na czòłnie koſą, lub też innym iakim oſtrym żelazem, iako można naygłębiey trzcinę w wodzie ścinać, ktòrey otwarte pory woda zaraz pozalewa, i moc iey odeymie do dalſzego ſię rozkrzewienia, tak dalece, że powoli zgnić i zginąć do szczętu muſi, byleby nieuchybić czaſu w tey pracy.

Drugi ſpoſob maſz taki: w mieſiącu Lipcu i Sierpniu, od dnia pierwſzego, aż do dzieſiątego, takowe czyniąc ścinania, tenże ſprawią do zguby ſkutek; *Item.* Podczas nowiu toż zpilnością czynić, ile kiedy mieſiąc będzie w znaku Lwa.

Rzetelne opiſanie ziela, gieniſta ſpinoza nazwanego tak dla opału, iako też dla ogrodzenia łąk, rol, wielcę potrzebnego.

1*mo.* Co do opału tym całe pole powinno bydź zaſiane, a potym w cztery pięć ſześć i ſiedm lat, ma bydź ścinane, aż do dwunaſtu, lub trzynaſtu, gdyż będzie tak zdolne, że nim na kominie doſtatecznie palić będzie można. Co zaś do opaſania łąk i ſianożęcia, tak go zażyć należy, ſiać go w szerokości na dwie ſtopy, będzie z tego płot piękny i gęſty.

Może go też pięć i ſześć razy tak ſzeroko ſiać, gdyż ſię nie tylko zdać może na ſam płot, ale i opał, ieżeli zaś na ſam opał tedy go z brzegów ścinać, a śrzodek zoſtawić.

2do. Siać go należy na końcu Marca, ale w pierwſzym i drugim roku ſtrzedz go bardzo potrzeba, bo każdy zwierz ieść może, kiedy ieſt młode. Za dwa roki będzie tak mocne, że żaden człowiek, ani bydle przezeń przeyść nie potrafi dla gęſtości, bo gałązki iego gęſtemi i oſtremi bardzo kolcami, będą napełnione.

3tio. Naſienia iego na całe ſtaie doſyć ieſt funtów cztery.

Rośnie ordynaryinie na każdey roli, nay bardziey iednak na gruncie gliniaſtym, na gòrkach, aby woda naſienia nie wypłòkała. Im zaś miękſza ziemia, tym lepiey ſię na niey udaie.

4to. Kwitnie dwa razy na rok, na wioſnę i w jeſieni, w ten czas z niego pſzczoły bardzo dobrą paſzę maią.

5to. Jeżeli pod czas zimy wielkiey umarznie, tedy uciąć przy ziemi, a znowu wyrośnie.

NB. Takie naſienie i płoty znaydzieſz w Puławach.

Spoſób

Sposób robienia prochu.

Proch iest to massa, z saletry i siarki i węgli zmieszana, pod pewną tych trzech ingredyencyi miarą ugranizowana. Zaczym cały sposób robienia prochu zawisł, na należytym wysuszeniu saletry i siarki, wypaleniu sposobnych węgli, pod pewną wagą; tych trzech materyi zmieszaniu, i granizowaniu.

Sposób czyszczenia saletry.

I. Saletra inaczey *sal petrae*, sól skały nazwana, w ten sposób się czyści. 1*mo*. W kocioł lub glinianę iakie naczynie, włoż saletrę i czystey wody tyle naley, ile dość iey do niey rozpuszczenia, hałunu na proszek ztartego, i nieco octu tęgiego przyley. Proporcya miary hałunu do miary saletry bydź ma, iaka iest liczby 1. do 128. Naprzykład ieżeli saletry iest 128. funtów, hałunu masz przysypać funt 1. 2*do*. Szumowiny dziurkowaną miedzianą łyżką zbieray. Gdy zaś saletra iuż wysycha, drewnianą kopyścią mieszay, aby się nie zaiela. Tym sposobem się wyczyszcza, i w biały proszek pulweryzuie saletra. Możesz powtórzyć to samo, ieżeli mieć chcesz czystszą saletrę. Jeżeli trochę iey nasypawszy na stole, węglem żarzystym zapalisz, a po iey spłonieniu,

niu, nic śmieci nie zoſtanie. Jeżeli zaś w paleniu ſię trzeſzczy, znać że ordynaryiney ſoli dość ma w ſobie.

Spoſób czyſzczenia ſiarki.

II. W glinianey rynce, albo w kociołku roztop ſiarkę, nad wolnym ogniem, oſtróżnie, aby ogień nie dopadł, a nie ſpłoneła. Roztopioną odſzumuy, odſzumowaną, przez chuſtę cienko we dwoie złożoną przefiltruy. A tak wyczyſzczoną będzieſz miał ſiarkę. Gdybyć w roſpuſzczaniu ſię zapaliła, miev w pogotowiu pokrywkę, abyś mógł nią przyduſić płomień.

Spoſób palenia węgli.

III. Na końcu Maja albo na początku Czerwca, dla łatwieyſzego ze ſkóry obłupienia, z leſzczyny, albo wierzbiny na ucinay gałązek grubych na palec, długich na trzy ſtopy, w wiązki związane wyſuſz na ſłońcu, albo w piecu. Na ſtos ułożone zapal. Gdy ſię na węgiel ſpalą, darniem przyrzuć i tak przez godzin 24 pod ziemią wilgotną niech wyſtygną. Mieć będzieſz węgle ſpoſobne do prochu. Czyścieyſze mieć będzieſz węgle, ieżeli tych róſzczek nakładnieſz w gliniany garnek, gliną zalepiſz, przy ogniu zapaliſz, i wyſtudziſz. Służyć także

mogą

nogą węgle z jeſionowych, lipowych, topolowych rôſzczek, w potrzebie i innego drzewa.

Spoſób robienia prochu.

IV. Saletry wyczyſzczoney, i na mąkę ſtartey weź części 6. ſiarki wyczyſzczoney także miałko utartey część iedną. Węgli do tego dobrze utartych część iedną. Naprzykład ieżeli weźm eſz ſaletry funtów ſześć, przyday ſiarki i węgli po funcie iednym. Wſyp tę materyą w ſtępę albo moździerz. Tłucz przez godzin 24. a co trzy albo cztery godziny, gdy materya tłuczeniem wyſychać i zagrzewać ſię będzie, aby nie ſpłoneła, zakrapiay czyſtą wodą lub uryną, a co lepiey octem, albo *ſpiritu vini.* Gdy iuż materya należycie ſię wytłucze i wymieſza, wilgotno przecieray przez ſito, tak ugranizowaną wyſuſz na ſłońcu, lub w wolnym cieple, mieć będzieſz proch wyborny.

Zmnieyſzą zaś pracą mieć proch możeſz w ten ſpoſób. Saletry, ſiarki, i węgli według proporcyi włóż w garnek, naley wody, warz przez trzy lub cztery godziny póki woda nie wywrzę. Te maſſe tak wyſuſz, aby nieco wilgoci w niey zoſtawiwſzy, mogła ſię przez ſito granizować.

Czy proch dobry tym ſpoſobem wyprobuieſz. Na kartę białą naſyp kilka kupek prochu,

chu, węglem żarzystym iedne zapal. Jeżeli proch razem zaraz spłonie, dym z impetem w górę pòydzie, karty nie zesmoli, i nic śmieci nie zostawi, znak iest że saletra i siarka dobrze iest wyczyszczona. Materya należycie utarta i wymieszana. Zaczym i strzelby taki proch nie zafoluie. Tenże sposób służyć może i w kupowaniu prochu.

Są insze preskrypcye robienia prochu tęższego do ręczney strzelby, a to taki: Jeżeli daiesz funt saletry, dać masz siarki uncyi dwie albo półtrzeci, a węgli uncyi 3. I tak mu... typlikuiąc według proporcyi te materye, m... będziesz proch dość należyty.

Sposób robienia śrzótu.

Wziąść ołowiu roztopić w żelazney łyszce lub grubym naczyniu glinianym, wrzucić do niego pół łóta salarmoniaku, ażeby się w nim rozpłynął, do trzech funtów ołowiu, dopiero wylać tę masse ażeby ostygła za wszystkim w ten czas na drobne cząstki porąbawszy ołów w skorupie iakiey porobiwszy dziureczki w dnie, postawiwszy naczynie z wodą pròżne, ołòw porąbany w kawałeczki na łuczywą smolne pokłaść, gdzie ołòw topiący się kroplami przez te dziurki wypadać będzie w wodę, tym sposobem szród mieć będziesz, ieżeli go chcesz uszmelcować, ażeby taki był iak kramny, worek skórzany zrobiwszy szrót ten w dóynicy przetarszy dla okrągłości w tym worku trząsać, do póty, póki glansu nie weźmie, możesz ganczarzowi kazać zrobić do tego naczynie nakształt durszlaku z większemi i małemi dziurkami, a tak różny szrót mieć będziesz.

Spo-

Spoſób mierzenia wyſokości iakiey przez umbrę.

Chcąc wiedzieć iak wyſoki ieſt iaki koloſs, wieża lub inna iaka wyſokość, wolno rzucaiącą cień na ziemie, z wymiaru ſamey umbry, mo-żeſz dóyść wymiaru wyſokości, w ten ſpoſób, weź laſkę naprzykład trzy łokciową, tę perpendyku-larnie utkwii w ziemi, i cień rzucony od tey laſki, wymierz pręcikiem naprzykład piędziowym. W tymże czaſie wymierz tymże piędziowym lub innym prętem na piędzi wydzielonym umbrę, od wyſokości iakiey rzuconą. I uczyń regułę pro-porcyi mówiąc; iak ſię na wymiar umbry od laſki rzuconey do wyſokości laſki trzy łokciowey, ... ſię ma wymiar umbry od wyſokości tey, lub ... ę rzuconey, do wymiaru iey, czwarta tedy ...zba okaże wymiar wyſokości iakiey.

Potencya ludzka płakania, śmiania, ruſzania ſię i kichania.

...ganum płaczu ludzkiego ieſt oko: która akcya ...na w ten ſpoſób ſię ſprawuie. Imaginati-... nayprzód rzeczy żalowi podległey, poruſza ...ory w człowieku, które pobudzone, naywię-... ię ku ſercu ściągaią, i w nagłych a ciężkich ...alach oppreſſyą czynią ſercu które gdy ſię ku ...ku vzbiją, i przez miat pokątny, oka wyciśnio-...e będą muſzkułami z części ciała pobliżſzych ...ka, iak ręką woda z gębki; we łzy ſię ów hu-...or ormuie, i oko płacze, ale ſercu tym ſa-...m folgę czyni. Dla czego daleko cięższe i ...beśpiecznieyſze tę ſą żale, w których płakać ... m może, bo bardziey na ſercu boleie. By-...a żei z hipokondryi, pijańſtwa, a czaſem i nagły radości, kto ſię zda płakać. Ależ i w ...ch żl ſię mieſza, i tenże płaczliwy humor, ...zbudony płacz rodzi.

Organum śmiechu, iest membrana, to ie[illegible] na, żołądek dzieląca od kiszek diafragma n[illegible] na. Akcya witalna śmiechu tym się dziei[illegible] imaginatiwa rzeczy wesołey wzbudza musz[illegible] któremi poruszona diafragma, maiącemi k[illegible] z twarzą ludzką muszkułami, swoim i tych[illegible] szkułów poruszeniem układa twarz do śmie[illegible] nie iakiego zewnętrznego do śmiechu akko[illegible] wanego z odgłosem odetchnienia iest przy[illegible] I ztąd zbytniego śmiechu, człowiek okoł[illegible] łądka czuie boleści, to iest zbytniego poru[illegible] tey błony diafragma.

Ruszanie się z mieysca na mieysce, chod[illegible] bieganie, iako i rąk, palców ruszanie, dz[illegible] kibitnością iunktur kości z kością, częśc[illegible] ną częścią ciała, to krwistemi to suchem[illegible] mi, to muszkułami przeplatanemi spoienie[illegible] re duszą ludzką ożywione, za mandatem [illegible] sobą ruszać daią. Do tego ruszania się służ[illegible] że witalne duchy, i należyta krwi cyrkulac[illegible] ztąd pochodzi, że paraliżem która część cia[illegible] zarażona, ta władnąć sobą nie da, bo kr[illegible] nich okrzepła, i w swoiey cyrkulacyi zata[illegible] na, nie sposobno czyni w iey władzy, i sp[illegible] niu sobie powinney funkcyi.

Kichanie pochodzi z dwóch przyczyn, [illegible] przez rozdrażnienie mamilarney części ciała [illegible] sie będącey, a z mózgiem złączoney, naprz[illegible] wąchaniem tabaki, lub inney gryzącey m[illegible] Albo zabwodacyi niepotrzebnych i szczyp[illegible] humorów, w mózgu które spływaiące do[illegible] mamilarney części nosa, gryzieniem i ty[illegible] swoią sprawuią, iż poruszone muszkuły us[illegible] nie potrzebne humory pozbyć. Co samo st [illegible] chanie.





